ME6144ST_AR 1/5/07 3:20 AM Page 1

SAMSUNG

فرن ميكروويف

كُتيب المالك

ME6124W / ME6124ST
ME6144W / ME6144ST

Planet First 100% Recycled Paper

تم إنتاج هذا الدليل باستخدام ورق مُعاد تدويره بنسبة ١٠٠٪

ME6144ST_AR 1/5/07 3:20 AM Page 2

السلامة

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) لا يجب تحت أي ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شئ في فتحتي قفلي الأمان.

(ب) لاتقم بوضع أي شئ بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق عن طريق مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة. يجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرضه للانثناء)

(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) قفلا الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني صيانة أجهزة الميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة.

احتياطات السلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.

قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ إجراءات السلامة التالية.

- استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط؛
- **لا تقم باستخدام** أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك.
قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية.
السبب: قد يحدث ماس كهربي أو شرارة تتلف الفرن.
- عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن لاحتمال اشتعالهما؛
- ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الصحف أو الملابس
- في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصل توصيله عن التيار الكهربائي واحتفظ بباب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال؛
- قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف إلى حدوث فوران شديد عند غليانها لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف اترك **دوماً** مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.
قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر، وقم بالتقليب دومًا بعد التسخين.
في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات الإسعافات الأولية التالية:
  * اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
  * قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
  * لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- **لا تقم أبداً** بملء الآنية حتى أعلاها واستخدم آنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
لا تقم أبداً بتسخين زجاجات الرضاعة والسدادة المطاطية عليها، حيث أنها قد تنفجر إذا تعرضت للتسخين الزائد.
- يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق؛
- يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛
كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، الخ.
- يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛
- يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام؛
- **لا تقم** بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق. قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.
فقد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
- استخدم **دوماً** قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بالحروق.
- **لا تقم** بلمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن يبرد.

احتياطات السلامة

- لا تقم بغمر كبل التيار الكهربي أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل التيار عن الأسطح الساخنة.
لا تقم بتشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاصين به.
- قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.
السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في التعرض للإصابة بالحروق.
- قد تلاحظ صوت "طقطقة" أثناء التشغيل (خاصة أثناء عمل الفرن في وضع إزالة الثلج).
السبب : يصدر هذا الصوت عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة، وهو أمر طبيعي.
- **لا تقم** بتشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً. يتم فصل التيار الكهربي عن الفرن تلقائياً لدواعي السلامة. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة بدون عمل. من الأفضل ترك كوبًا من الماء دائمًا داخل الفرن. سيمتص الماء طاقة الميكروويف إذا تم تشغيل الفرن عن طريق الخطأ.

هام

- لا يجب السماح **أبداً** للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو العبث به. ولا يجب تركهم بالقرب من فرن الميكروويف بدون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفائها فوق الفرن مباشرة.
- الجهاز غير مصنع لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات مادية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

تحذير :
في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير :
أي شخص غير الشخص المؤهل للقيام بالصيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف يعرض نفسه للخطر.

تحذير :
لا يجب تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة حيث قد تتعرض للانفجار.

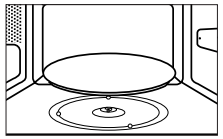
تحذير :
لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء التعليمات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيداً المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

- يجب عدم وضع فرن الميكروويف في خزانة.

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح مستو بمسافة تبعد ٨٥ سم عن الأرض. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.

١. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن بترك مسافة ١٠ سنتيمترات (٤ بوصات) على الأقل من الخلف، وعلى جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتراً (٨ بوصات) أعلاه.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.
قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

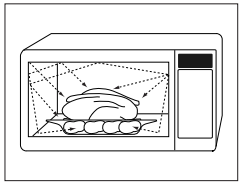
٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مقبس التيار الكهربي ويسهل توصيله.

* إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، يجب استبداله بسلك أو وحدة من نوعيه خاصة متوفرة من الشركة المصنعة أو مركز الخدمة.
لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز. إذا كان كبل التيار الكهربائي لهذا الجهاز تالفًا، يجب استبداله بكبل خاص.

* لا تقم بتركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم تزويده مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

كيفية عمل فرن الميكروويف

عامل الطهي



١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. لذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.
٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق ا بوصة (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار إنتقال الحرارة خلال الطعام.
٣. وتتباين أوقات طهي الطعام تبعاً لنوعيته وخصائصه:
- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

☚ ولأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري، يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:
- طهي الطعام بشكل متساو حتى وسطه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

فرن الميكروويف الجديد للخبز والتحميص

التحقق من الأجزاء

أخرج فرن الميكروويف من علبة التغليف وتحقق من وجود كافة المحتويات المبينة أدناه. في حالة عدم وجود أو تلف أي جزء من الأجزاء، اتصل بالبائع.

فرن الميكروويف

الصينية الزجاجية

الحلقة الدوارة الدليل

إعداد فرن الميكروويف

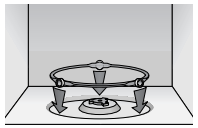
١ ضع الفرن على سطح مستو وصلب وصل السلك بمصدر تيار كهربي ذو طرف أرضي. بمجرد توصيل التيار الكهربي، ستظهر شاشة الفرن:

تأكد من توفير تهوية جيدة للفرن بترك مسافة ١٠ سنتيمترات (٤ بوصات) على الأقل خلف الفرن وفوقه وعند جانبيه.

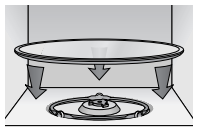
٢ افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض الموجود إلى يمين باب الفرن.

٣ امسح الجزء الداخلي للفرن بقطعة قماش مبللة.

٤ ضع الحلقة المجمعة مسبقاً في منتصف الفرن.

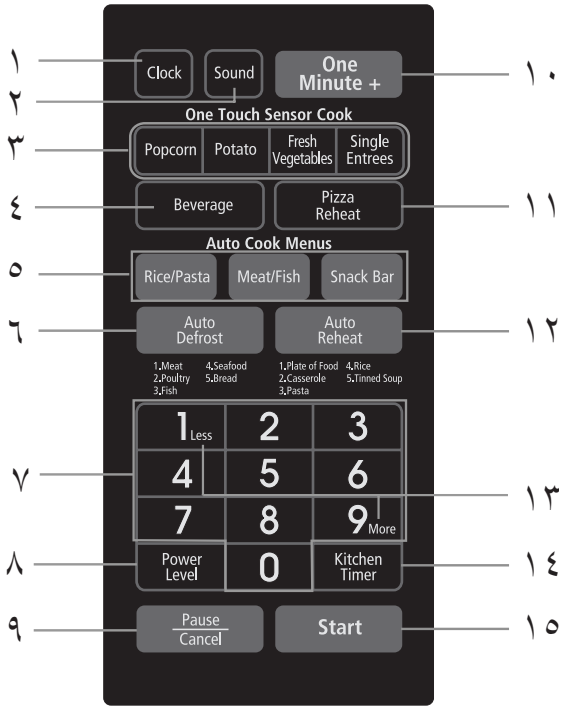


٥ ضع الصينية الزجاجية فوق الحلقة بحيث تتلائم النتوءات الثلاثة الموجودة في وسط الصينية مع الفتحات الموجودة في أرضية الفرن.



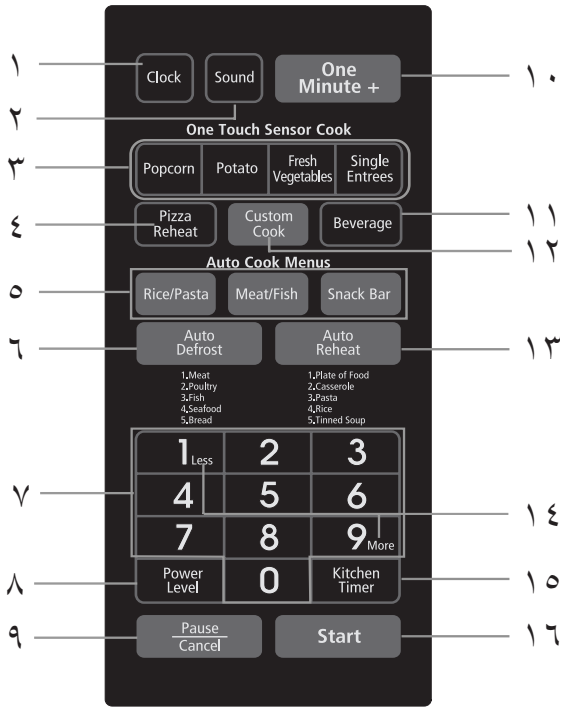
فرن الميكروويف الجديد

أزرار لوحة التحكم (الطراز: ME6124W، ME6124ST)



١. ساعة (Clock)
٢. صوت (Sound)
٣. أزرار الطهي باستخدام المجس التي تعمل بلمسة واحدة (One Touch Sensor Cook Buttons)
٤. المشروبات (طبخ سريع) (Beverage (INSTANT COOK))
٥. قوائم الطهي التلقائي (Auto Cook Menus)
٦. إزالة أوتوماتيكية للثلج (Auto Defrost)
٧. أزرار الأرقام (Number Button)
٨. مستوى الطاقة (Power Level)
٩. توقيف مؤقت/إلغاء (Pause/Cancel)
١٠. دقيقة + (One Minute +)
١١. إعادة تسخين البيتزا (طبخ سريع) (Pizza Reheat (INSTANT COOK))
١٢. إعادة أوتوماتيكية للتسخين (Auto Reheat)
١٣. أكثر/أقل (More/Less)
١٤. مؤقت المطبخ (Kitchen Timer)
١٥. تشغيل (Start)

(الطراز: ME6144W، ME6144ST)



١. ساعة (Clock)
٢. صوت (Sound)
٣. أزرار الطهي باستخدام المجس التي تعمل بلمسة واحدة (One Touch Sensor Cook Buttons)
٤. إعادة تسخين البيتزا (طبخ سريع) (Pizza Reheat (INSTANT COOK))
٥. قوائم الطهي التلقائي (Auto Cook Menus)
٦. إزالة أوتوماتيكية للثلج (Auto Defrost)
٧. أزرار الأرقام (Number Button)
٨. مستوى الطاقة (Power Level)
٩. توقيف مؤقت/إلغاء (Pause/Cancel)
١٠. دقيقة + (One Minute +)
١١. المشروبات (طبخ سريع) (Beverage (INSTANT COOK))
١٢. إعادة أوتوماتيكية للتسخين (Custom Cook)
١٣. إعادة أوتوماتيكية للتسخين (Auto Reheat)
١٤. أكثر/أقل (More/Less)
١٥. مؤقت المطبخ (Kitchen Timer)

ME6144ST_AR 1/5/07 3:20 AM Page 6

فرن الميكروويف الجديد

جدول المحتويات

السلامة ٢
احتياطات السلامة ٢
تركيب فرن الميكروويف ٤
كيفية عمل فرن الميكروويف ٤
فرن الميكروويف الجديد ٤
التحقق من الأجزاء ٤
إعداد فرن الميكروويف ٤
أزرار لوحة التحكم ٥
جدول المحتويات ٦
التشغيل ٦
ضبط الساعة ٦
استخدام الزر "توقيف مؤقت/إلغاء" (Pause/Cancel) ٦
استخدام الزر "دقيقة +" (One Minute +) ٦
استخدام أزرار "الطهي باستخدام المجس" (Sensor Cook) ٦
دليل الطهي باستخدام المجس ٧
استخدام أزرار "الطهي الفوري" ٧
استخدام أزرار الأرز/المعجنات (Rice/Pasta) ٧
استخدام أزرار اللحوم/الأسماك (Meat/Fish) ٨
استخدام الزر "وجبات خفيفة" (Snack Bar) ٩
إعادة أوتوماتيكية للتسخين ٩
إزالة أتوماتيكة للثلج ٩
إعداد الزر "طبخ عادي" (Custom Cook) واستخدامه ١٠
برمجة الزر" طبخ عادي" (Custom Cook) ١٠
استخدام الزر"طبخ عادي" (Custom Cook) ١٠
ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة ١٠
وضع العرض ١٠
استخدام الزرين "أكثر/أقل" (More/Less) ١٠
تشغيل/إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه ١٠
استخدام مؤقت المطبخ ١٠
ضبط التأمين لحماية الأطفال ١٠
ارشادات الطهي ١١
أواني الطهي ١١
أساليب الطهي ١١
تلميحات عامة ١١
الطهي التلقائي باستخدام المجس ١٢
الأواني والأغطية المستخدمة في الطهي باستخدام المجس ١٢
هام ١٢
دليل الطهي ١٢
دليل "الازالة الأوتوماتيكة للثلج" ١٣
وصفات الطهي ١٤
ملحق ١٥
دليل استكشاف المشكلات وحلها ١٥
العناية والتنظيف ١٥
رسائل الخطأ ١٥
المواصفات ١٦

التشغيل

ضبط الساعة

١. اضغط على الزر **"الساعة" (Clock).** يومض مؤشري "الإدخال" (ENTER) و"الوقت" (TIME).
٢. استخدم أزرار الأرقام لإدخال الوقت الحالي. يجب ضغط ٣ أرقام على الأقل لضبط الساعة. إذا كان الوقت الحالي 5:00 أدخل الأرقام ؛ 0,0 ,5.
٣. بعد مرور ٥ ثوان، يومض مؤشر "الإدخال" وتظهر "الساعة".
٤. اضغط على الزر **"الساعة" (Clock)** مرة أخرى. تومض علامة ":" مشيرة إلى أنه قد تم ضبط الوقت.
في حالة انقطاع التيار الكهربي، ستحتاج إعادة ضبط الساعة مرة أخرى.
يمكنك التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي بواسطة ضغط الزر **"الساعة" *(Clock).***

• استخدام الزر "توقيف مؤقت/إلغاء" (Pause/Cancel)

يسمح لك الزر **"توقيف مؤقت/إلغاء" (Pause/Cancel)** بمسح الإرشادات التي قمت بإدخالها. كما يسمح لك بإيقاف دورة الطهي للفرن بشكل مؤقت للتحقق من درجة نضج الطعام.

- لإيقاف الفرن بشكل مؤقت أثناء الطهي: اضغط الزر **"توقيف مؤقت/إلغاء" (Pause/Cancel)** مرة واحدة. لإعادة البدء مرة أخرى، اضغط الزر "تشغيل" (Start).
- لإيقاف الطهي ومسح الإرشادات وإعادة شاشة الفرن لعرض الوقت: اضغط الزر **"توقيف مؤقت/إلغاء" (Pause/Cancel)** مرتين.
- لتصحيح إرشادات خطأ قمت بإدخالها: اضغط الزر **"توقيف مؤقت/إلغاء" (Pause/Cancel)** مرة واحدة، ثم أعد إدخال الإرشادات.

• استخدام الزر "دقيقة +" (One Minute +)

يوفر هذا الزر طريقة ملائمة لتسخين الطعام عن طريق زيادة مدة التسخين دقيقة بدقيقة باستخدام أعلى مستوى لطاقة الميكروويف.

١. اضغط على الزر **"دقيقة +" (One Minute+)** مرة واحدة لكل دقيقة ترغب في إضافتها إلى وقت طهي الطعام. على سبيل المثال، اضغط مرتين لإضافة دقيقتين إلى وقت الطهي. يتم عرض الوقت، ويبدأ الفرن في العمل تلقائياً.
يمكنك إضافة دقائق إلى برنامج قيد التشغيل بواسطة ضغط الزر **"دقيقة +" *(One Minute+)*** مرة واحدة لكل دقيقة ترغب في إضافتها.

• استخدام أزرار "الطهي باستخدام المجس" (Sensor Cook)

من خلال الشعور الفعلي بالبخار المنبعث أثناء تسخين الطعام، تقوم هذه الميزة تلقائياً بضبط وقت التسخين لكميات وأنواع متعددة من الأطعمة المطهية مسبقًا. يجب أن تكون كافية الأطعمة مطهية مسبقًا ومحفوظة في درجة حرارة الثلاجة.

١. اضغط الزر **"الطهي باستخدام المجس" (Sensor Cook)** المقابل للطعام الذي تقوم بطهيه (على سبيل المثال، **الفشار**). تعرض الشاشة "0:00" ويبدأ فرن الميكروويف في الطهي تلقائياً.
عند طهي **الفشار** مرة أخرى، انتظر لمدة خمس دقائق بين كل كيس لتجنب تعريض الصينية الزجاجية للتسخين الزائد. إذا كنت تريد التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي، اضغط الزر **"ساعة" (Clock)**.

ME6144ST_AR 1/5/07 3:20 AM Page 7

دليل الطهي باستخدام المجس

• اتبع الإرشادات الموجودة أدناه عند طهي أنواع مختلفة من الأطعمة باستخدام المجس.

الطعام	الكمية	الإجراء
الفشار	٨٥ – ١٠٠ جرام عدد ١ عبوة	استخدم كيساً واحداً فقط من أكياس الفشار المخصصة للطهي في الميكروويف في كل مرة. توخى الحذر عند إخراج الكيس الساخن من الفرن وفتحه. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.
البطاطس	من ١ إلى ٦ ثمرات من البطاطس.	اثقب كل ثمرة بطاطس عدة مرات بواسطة شوكة. وضعها على القرص الدوار على شكل دائرة. اتركها لمدة ٣–٥ دقائق. واترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.
الخضراوات الطازجة	من ١ إلى ٤ أكواب	ضع الخضراوات الطازجة في طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف وأضف ملعقتين كبيرتين من الماء. غطي الطبق باستخدام ورق الميكروويف الحراري أو بغطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه مع الميكروويف. (يؤدي استخدام غطاء زجاجي إلى الحصول على أفضل النتائج.) إذا قمت باستخدام الغطاء البلاستيكي، فتأكد من ترك فتحة صغيرة بالقرب من حافة الطبق للتهوية. أخرج الخضراوات من الفرن، وقم بتغطيتها لمدة دقيقتين، ثم قم بتقليبها أو تقديمها. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.
وجبات لفرد واحد	٢٢٠ – ٤٠٠ جرام	أخرج الطعام من الغلاف الخارجي واتبع التعليمات الموضحة على العبوة والخاصة بالتغطية والانتظار. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.

استخدام أزرار "الطهي الفوري" (Instant Cook)

١ اضغط على الزر "**الطهي الفوري**" (**Instant Cook**) المقابل للطعام الذي تقوم بطهيه (على سبيل المثال، **المشروبات**). تعرض شاشة العرض حجم للتقديم الأول:(يومض كل من "إدخال" (ENTER) "الكمية" (.QTY)):

٢ كرر الضغط على الزر لاختيار حجم التقديم الذي تريده. تعرض الشاشة كافة أحجام التقديم المتوفرة. عند تحديد حجم التقديم الصحيح، يبدأ الميكروويف الطهي بشكل تلقائي.
سيصدر الفرن صوت تنبيه بمجرد انتهاء وقت الطهي. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه كل دقيقة.

ملاحظات	الوزن	نوع الطعام
المشروبات	نصف كوب كوب كوبان	• استخدم كوب قياس أو كوب خزفي للعيار؛ يترك بدون غطاء. • ضع الشراب في الفرن. • قلب جيداً بعد التسخين.
تسخين البيتزا	شريحة شريحتان ٣ شرائح ٤ شرائح	• ضع البيتزا في طبق مسموح باستخدامه في الميكروويف مع جعل الأطراف العريضة لشرائح البيتزا تجاه حافة الطبق. • لا تضع الشرائح فوق بعضها. ولا تغطيها. • اتركها لمدة دقيقة أو اثنتين قبل التقديم.

استخدام أزرار "الأرز/المعجنات" (Rice/Pasta)

١. على الزر "**الأرز/المعجنات**" (**Rice/Pasta**) المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيه.
تعرض الشاشة "**A-1**" (رمز نوع الطعام).
اضغط على الزر "**الأرز/المعجنات**" (**Rice/Pasta**) بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده. (راجع "جدول **وجبات الأرز/المعجنات**" أدناه)

٢. اضغط على أزرار **الأرقام ١** أو **٢** أو **٣** لتحديد حجم التقديم الذي تريده.
(راجع "جدول وجبات الأرز/المعجنات" أدناه لمعرفة أحجام التقديم)

٣. اضغط على الزر "**تشغيل**" (**Start**) لبدء الطهي.

جدول وجبات الأرز/المعجنات

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
A-1	الأرز الأبيض	كمية تكفي ١–٢ شخص	الأرز: درجة حرارة الغرفة الماء: درجة حرارة الغرفة	اغسل الأرز بالماء البارد حتى يصبح الماء صافياً. ضع الأرز والماء في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بيركس زجاجي مستدير ذو غطاء، وبعد الطهي، اترك الأرز مغطى. اترك الأرز لمدة ٣–٥ دقيقة وقم بتقليبه لفصل حبوب الأرز عن بعضها البعض. الأرز: شخص واحد ١٠٠ جرام شخصان ٢٠٠ جرام الماء: شخص واحد ٢٥٠ ميللي شخصان ٣٧٥ ميللي
A-2	المعجنات الجافة	كمية تكفي ١–٢ شخص	الماء:ماء مغلي	ضع المعجنات المجففة في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير مع تقسيمها لتلائم الإناء إذا اقتضت الحاجة - وقم بالطهي دون غطاء. بعد الطهي، قم بتغطيتها، واتركها لمدة ٢–٥ دقائق. قم بتقليبها ثم تقديمها. الأرز: شخص واحد ١٠٠ جرام شخصان ٢٠٠ جرام الماء ٣ فناجين ٥ فناجين
A-3	المعجنات المجمدة	كمية تكفي ١–٢ شخص	الماء:ماء مغلي	ضع المعجنات المجمدة في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير وقم بطهيها دون تغطيتها. بعد الطهي، قم بتغطيتها، واتركها لمدة ٢–٥ دقائق. قم بتقليبها ثم تقديمها. المعجنات: شخص واحد ٢٥٠ جرام شخصان ١٢٥ جرام الماء ٣ فناجين ٥ فناجين
A-4	المعجنات الطازجة	كمية تكفي ١–٢ شخص	الماء:ماء مغلي	ضع المعجنات الطازجة في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير وقم بطهيها دون تغطيتها. بعد الطهي، قم بتغطيتها، واتركها لمدة ٢–٥ دقائق. قم بتقليبها ثم تقديمها. المعجنات: شخص واحد ١٢٥ جرام شخصان ٢٥٠ جرام الماء ٣ فناجين ٥ فناجين
A-5	المكرونة الإسباجتي	كمية تكفي ١–٢ شخص	الماء:ماء مغلي	ضع المكرونة الإسباجتي المجففة في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير مع تقسيمها لتلائم الإناء إذا اقتضت الحاجة - وقم بالطهي دون غطاء. بعد الطهي، قم بتغطيتها، واتركها لمدة ٢–٥ دقائق. قم بتقليبها ثم تقديمها. المكرونة الإسباجتي: شخص واحد ١٠٠ جرام شخصان ٢٠٠ جرام الماء ٣ فناجين ٥ فناجين
A-6	شعرية النودلز التي يتم طهيها في دقيقتين	كمية تكفي ١–٣ شخص	الماء:ماء مغلي	كسر كتلة شعرية النودلز وضعها في إناء كبير مسموح باستخدامه مع الميكروويف. صب الماء المغلي على شعرية النودلز وقم بطهيها دون غطاء. بعد إصدار الفرن صوت تنبيه عند مرور نصف الوقت، قم بتقليبها جيداً ثم اضغط "تشغيل" (start) للمتابعة. بعد الطهي ومرور دقيقتين كمدة انتظار، قم بتقليبها ثم تقديمها. النودلز: شخص واحد ١ عبوة شخصان ٢ عبوة ٣ أشخاص ٣ عبوة الماء ٥٠٠ ميللي ١٠٠٠ ميللي ١٥٠٠ ميللي
A-7	العصيدة (MW123H)	كمية تكفي ١–٢ شخص	الشوفان: درجة حرارة الغرفة الماء واللبن:بارد	ضع الشوفان الجاف والماء أو اللبن في إناء مسموح باستخدامه مع الميكروويف وقم بطهيه دون تغطيته. بعد إصدار الفرن صوت تنبيه، قم بتقليبه جيداً ثم اضغط "تشغيل" (start) للمتابعة. بعد انتهاء الطهي، قم بتقليبه جيداً ثم ضع عسل أو سكر بني على الجزء العلوي منه. العصيدة: شخص واحد ٣٥ جرام شخصان ٧٠ جرام الماء واللبن ١٨٥ ميللي ٣٧٥ ميللي

ME6144ST_AR 1/5/07 3:20 AM Page 8

استخدام أزرار "اللحوم/الأسماك" (Meat/Fish)

١. اضغط على الزر **"اللحوم/الأسماك" (Meat/Fish)** المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيه. تعرض الشاشة **"A-1"** (رمز نوع الطعام).
اضغط على الزر **"اللحوم/الأسماك" (Meat/Fish)** بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده. (راجع "**جدول وجبات اللحوم/الأسماك**" أدناه)
٢. اضغط على أزرار **الأرقام ١ أو ٢ أو ٣** لتحديد حجم التقديم الذي تريده.
(راجع "جدول وجبات اللحوم/الأسماك" أدناه لمعرفة أحجام التقديم)
٣. اضغط على الزر "**تشغيل**" **(Start)** لبدء الطهي.

جدول وجبات اللحوم/الأسماك

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
A-1	صدور الدجاج	٢٠٠– ٢٥٠ جرام ٣٠٠– ٣٥٠ جرام ٤٠٠– ٤٥٠ جرام	مثلج	اختر صدور الدجاج الطازجة وقم بشقها من ٣ – ٤ شقوق باستخدام سكين حادة على امتداد الصدر، ثم قم بطهيها بشكل عادي أو انقعها أولاً في التوابل المفضلة لديك لمدة ساعتين أو طوال الليل وهي مغطاة في الثلاجة. أو انثر عليها صلصة فول الصويا أو عصير الليمون أو توابل الملح أو الفلفل المفضلة لديك. ثم غطي الصدور بورق خبز وضعها جميعاً في طبق عادي أو طبق بيركس وقم بطهيها. بعد مرور نصف وقت الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه – قم بتقليب الصدور ثم اضغط "تشغيل" (start) للمتابعة. بعد طهي الصدور، اتركها لمدة ٣–٥ دقائق. ثم قم بالتقديم.
A-2	شرائح السمك	١٥٠–٢٠٠ جرام ٢٥٠–٣٠٠ جرام ٣٥٠–٤٠٠ جرام	مثلج	اختر شرائح السمك الطازجة وقم بطهيها بشكل عادي أو انقعها في الماء المالح أو الخل لمدة ساعتين أو طوال الليل وهي مغطاة في الثلاجة. أو انثر عليها عصير الليمون أو التوابل المفضلة لديك خاصةً الليمون المجفف أو الملح أو الفلفل. ثم غطي شرائح السمك بورق خبز وضعها جميعاً في طبق عادي أو طبق بيركس وقم بطهيها. بعد طهي شرائح السمك، اتركها لمدة ٣ دقائق. ثم قم بالتقديم.

جدول وجبات اللحوم/الأسماك

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
A-3	الأطعمة البحرية	١٥٠– ٢٠٠ جرام ٢٥٠– ٣٠٠ جرام ٣٥٠–٤٠٠ جرام	مثلج	اختر الأطعمة البحرية الطازجة وضعها على طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بيركس. انثر عليها عصير ليمون أو ملح حسب الحاجة، ثم قم بتغطيتها بورق خبز مثل ورق الزبد – وضعها معاً على شكل دائرة في الطبق ثم قم بطهيها. بعد الطهي اترك الطعام لمدة ٣ دقائق. ثم قم بالتقديم.
A-4	الطاجن	طبق واحد	مثلج	مكونات الطاجن. ثمرتان جزر متوسطتان الحجم (من ٨٥ إلى ١١٠ جرام قبل التقشير)، ثمرتان بصل متوسطتان الحجم (من ١١٠ إلى ١٤٠ جرام قبل التقشير)، ثمرتان بطاطس متوسطتان الحجم (من ١٦٥ إلى ١٩٥ جرام قبل التقشير، ٤٥٠ جرام من لحم الكتف البقري المفروم، ملعقة ملح صغيرة، كوب ماء، ملعقة صغيرة فلفل. قشر الخضراوات وقطعها إلى شرائح سمكها بوصة واحدة، ثم قم بتشكيل اللحم البقري إلى ١٢ شريحة صغيرة ومسطحة ومستديرة الشكل باستخدام حلقة التقطيع التي يتكون سمكها من ٢ بوصة. قم بعد ذلك بتسوية سطح شرائح اللحم. في طاجن حجمه نصف جالون، ضع نصف شرائح اللحم البقري ونصف ثمار الجزر والبصل والبطاطس. وأضف الملح والفلفل. ضع طبقات أخرى مماثلة، وتأكد من أن الطبقة العليا من شرائح اللحم البقري مغطاة تماماً بالخضراوات. أضف الماء. اضغط الطبقات إلى أسفل الطاجن. ثم قم بتغطيتها. وبعد الطهي، اترك الطاجن لمدة ٥ دقائق. ثم قم بالتقديم.
A-5	لحم الخنزير المقدد (MW123H)	١٠٠– ١٢٥ جرام ٢٠٠–٢٢٥ جرام ٣٠٠–٣٢٥ جرام	مثلج	اختر شرائح لحم الخنزير المقدد الطازج من الجزار أو متجر الأطعمة أو السوبر ماركت. ضع فوطة ورقية ماصة على طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بيركس وقم بالتغطية باستخدام فوطة ورقية أخرى، وقم بعد ذلك بالطهي. ثم قم بالتقديم.
A-6	كرات اللحم (MW123H)	طبق واحد	مثلج	مكونات كرات اللحم. ٤٥٠ جرام من من اللحم البقري المفروم، وكوب من البصل المُقطع، وبيضة مخفوقة، ملعقة صغيرة من الملح، وملعقة صغيرة من الفلفل، ملعقتين كبيرتين من الماء. اخلط كافة تلك المكونات وقم بتقليبها جيدًا. ثم قم بتشكيلها على هيئة كرات لحم حجمها ٢٠ × (٢٥ مللي). ضع كرات اللحم في إناء. قم بتغطيتها برقاقة من ورق الميكروويف الحراري مع ترك فتحة حجمها حوالي ٢٥ مللي للتهوية. وبعد الطهي، اتركها لمدة ٥ دقائق. ثم قم بالتقديم.
A-7	رغيف اللحم	طبق واحد	مثلج	مكونات رغيف اللحم. جرام من لحم الكتف البقري المفروم، كوب من كسرات الخبز المجفف، كوب من البصل المُقطع، كوب من الفلفل الأخضر المُقطع، كوب لبن، بيضة، ملعقتين كبيرتين من الكاتشاب، ملعقة صغيرة فلفل، ملعقة صغيرة ملح. اخلط كافة تلك المكونات: واخلطها جيداً. ضع خليط اللحم في طبق وقم بتشكيله ليصبح على هيئة رغيف: قم بتمهيد سطحه العلوي. وقم بتغطيته بغطاء من البلاستيك مع ترك فتحة حجمها حوالي ٢ بوصة للتهوية. ضعه في الفرن بشكل موازي لمقدمة الفرن. بعد الطهي، اتركه لمدة ٥ دقائق. ثم قم بالتقديم.

ME6144ST_AR 1/5/07 3:20 AM Page 9

استخدام الزر "وجبات خفيفة" (Snack Bar)

١. اضغط على الزر "**وجبات خفيفة**" **(Snack Bar)** المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيه. تعرض الشاشة "A-1" (رمز نوع الطعام).
اضغط على الزر "**وجبات خفيفة**" **(Snack Bar)** بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده. (راجع "جدول الوجبات الخفيفة" أدناه)
٢. اضغط على أزرار **الأرقام ١** أو **٢** أو **٣** لتحديد حجم التقديم الذي تريده. يتوفر الزر ١ فقط (حجم التقديم) للتورتيلا
(راجع "**جدول الوجبات الخفيفة**" أدناه لمعرفة أحجام التقديم).
٣. اضغط على الزر "تشغيل" **(Start)** لبدء الطهي.

جدول الوجبات الخفيفة

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
A-1	التورتيلا	٤٠٠ جرام	مثلج	قص الجزء العلوي من كيس التورتيلا، وأخرج كيس النكهة، ثم ضع كيس التورتيلا في وسط القرص الدوار بالميكروويف مباشرة. قم بالتسخين. استخدم التورتيلا الساخنة فوراً حسب الحاجة.
A-2	أجنحة الدجاج	٤–٥ قطع ٨–١٠ قطع	مثلج	ضع الأجنحة في طبق على شكل دائرة. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي.
A-3	الفطائر المجمدة	٥٠– ٦٠ جرام ١٠٠– ١١٠ جرام ١٥٠– ١٦٠ جرام	مجمدة	ضع الفطائر المجمدة في فرن الميكروويف على طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بيركس غير مغطى. وقم بالتسخين. بعد الطهي اترك الفطائر لمدة دقيقة واحدة. ثم قم بالتقديم.
A-4	طعام الأطفال	٧٠ جرام ١١٠ جرام ١٧٠ جرام	درجة حرارة الغرفة	انزع الجزء المعدني العلوي من برطمانات أطعمة الأطفال في درجة حرارة الغرفة. انزع الغطاء البلاستيكي والغطاء المعدني من البرطمانات، واستبدل الغطاء، مع التخلص من الغطاء المعدني. ضع البرطمان في وسط القرص الدوار واضبط الميكروويف على مستوى طاقة أعلى حتى تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. وقم بالتقليب جيداً. ثم قم بالتقديم. لا يمكن استخدام المفتاح "زيادة/إنقاص" (More/Less) مع المفتاح الخاص بطعام الأطفال.
A-5	خبز الثوم	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام ٦٠٠ جرام	مثلج	أخرج قطع خبز الثوم من العبوة وضعها في فرن الميكروويف على طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بيركس. بعد الطهي، اترك قطع خبز الثوم لمدة ٣ دقائق حتى تتم إذابة الزبد في الجزء الأوسط بالكامل. ثم قم بالتقديم.
A-6	قطع الدجاج	٤ قطع ٨ قطع	مثلج	ضع فوطة ورقية فوق طبق ورتب قطع الدجاج على شكل دائرة على الفوطة الورقية. ولا تغطيها. واتركها لمدة ١ دقائق.
A-7	قطع البطاطس	٤ قطع ٨ قطع	درجة حرارة الغرفة	قطّع البطاطس إلى ٤ أجزاء متساوية. وانزع قطع البطاطس، تاركاً حوالي ١,٤ بوصة (حوالي ٠,٥ سم) في القشرة. ضع قشر البطاطس في طبق على شكل دائرة، ثم انثر اللحم المخفف والبصل والجبن. اضبط الميكروويف على أعلى مستوى للطاقة حتى تتم إذابة الجبن.

إزالة أتوماتيكة للثلج

لإذابة الأطعمة المجمدة، اضبط وزن الطعام ويقوم الميكروويف بضبط وقت إزالة الثلج ومستوى الطاقة ووقت الانتظار.

١. اضغط على الزر "**إزالة أتوماتيكية للثلج**" **(Auto Defrost)**. يظهر "١" على الشاشة. (يومض كل من "ENTER" (إدخال) و"kg" (كيلوجرام)).
٢. لضبط نوع الطعام، اضغط على الزر "**إزالة أتوماتيكية للثلج**" **(Auto Defrost)** بشكل متكرر. كما يمكنك أيضاً استخدام أزرار الأرقام لإدخال وزن الطعام .مباشرة.
يمكن تحديد الوزن بحد أقصى يصل إلى ٢ كيلوجرام (باستثناء الخبز).
٣. اضغط على الزر Start (تشغيل). ستعرض الشاشة وقت الطهي أثناء فك التجميد، وسيصدر الفرن صوت تنبيه لتذكيرك بقلب الطعام.
٤. افتح باب الفرن، واقلب الطعام.
٥. اضغط على الزر "تشغيل" لاستئناف فك التجميد.

• **انظر صفحة ١٤ للرجوع إلى دليل "الإزالة الأوتوماتيكة للثلج"**

إعادة أوتوماتيكية للتسخين

لتسخين الطعام، حدد نوع الطبق وعدد الأطباق المراد تسخينها، وسيقوم الميكروويف تلقائياً بضبط وقت التسخين.

١. اضغط على الزر "**إعادة أوتوماتيكية للتسخين**" **(Auto Reheat)** بشكل متكرر لتحديد نوع الطبق المراد تسخينه. يكون حجم التقديم الأولي لكل طبق هو كمية تكفي شخص واحد.
يمكنك تحديد كمية تصل إلى أربعة فناجين للطاجن وتسخين المعجنات وتسخين الأرز. يتوفر خيار التقديم واحد فقط لطبق طعام.
تعرض الشاشة الطبق والكمية التي قمت باختيارها.
٢. استخدم أزرار الأرقام لزيادة حجم التقديم. **على سبيل المثال، بالنسبة لكمية تكفي ٣ أشخاص، اضغط على الزر ٣ (راجع جدول "الإعادة الأوتوماتيكية للتسخين" الموجود أدناه والخاص بأحجام التقديم).**
تعرض الشاشة عدد الأطباق التي قمت بتحديدها:
٣. اضغط على الزر **Start** (**تشغيل**). ستعرض الشاشة "وقت الطهي".

جدول "الإعادة الأوتوماتيكية للتسخين"

نوع الطعام	الكود	الوزن	ملاحظات
طبق الطعام	A-1	حجم تقديم ١	• استخدم فقط الأطعمة المطهية مسبقاً المثلجة. • غطي الطبق بغطاء من ورق البلاستيك أو الورق الشمعي به فتحات تهوية. • المحتويات – ٨٥–١١٠ جرام من اللحوم أو الدواجن أو الأسماك (وحتى ١٧٠ جرام بالعظم) – ١/٢ كوب من المواد النشوية (البطاطس، المعجنات، الأرز، وغير ذلك) – ١/٢ كوب من الخضروات (حوالي ٨٥–١١٠ جرام)
الطاجن	A-2	١–٤ أكواب	• ستخدم الأطعمة المثلجة فقط. • قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية. • قلّب الطعام جيداً قبل التقديم.
المعجنات	A-3		
الأرز	A-4		
الحساء المعلب	A-5		

ME6144ST_AR 1/5/07 3:20 AM Page 10

إعداد الزر "طبخ عادي" (Custom Cook) واستخدامه

(ME6144W/ME6144ST فقط)

يعمل زر "طبخ عادي" (Custom Cook) على استرجاع الوقت وإعداد الطاقة لطعام معين.

برمجة الزر "طبخ عادي" (Custom Cook)

١. اضغط على الزر "طبخ عادي" (Custom Cook). اضغط على الزر مرتين لحذف إعداد الطبخ العادي السابق. تومض الشاشة التي تعرض "إدخال" و"طبخ" و"وقت".
٢. استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال وقت الطهي. ستعرض الشاشة الوقت الذي قمت بضبطه.
٣. اضغط على الزر "**مستوى الطاقة**" **(Power Level)** واستخدم أزرار الأرقام لإدخال مستوى الطاقة. ستعرض الشاشة مستوى الطاقة الذي قمت بضبطه بالإضافة إلى الرمز "طبخ عادي" (CUST) يمكنك ضبط مستوى الطاقة من ٠ إلى ٩.

١ =دافئ	٦ = Simmer
٢ =منخفض	٧ =عالي متوسط
٣ =إزالة الثلج	٨ =إعادة التسخين
٤ =منخفض متوسط	٩ =سوتيه
٥ =متوسط	٠ =عالي

٤. اضغط على الزر "**طبخ عادي**" **(Custom Cook)** مرة أخرى. ستعرض الشاشة الإعداد الذي قمت بتخزينه الآن في ذاكرة الفرن.

استخدام الزر"طبخ عادي" (Custom Cook)

اضغط على الزر "طبخ عادي" (Custom button) بعد تحديد وصفة الطهي ثم اضغط على الزر "**تشغيل**" **(Start)**. يمكنك التحقق من "مستوى الطاقة" أثناء الطهي بواسطة ضغط الزر "**مستوى الطاقة**" **(Power Level)**.

ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة

يسمح لك الميكروويف بالإعداد لمرحلتين مختلفتين من الطهي، كل منها مزود بفترة زمنية ومستوى طاقة خاصين به. ويتيح لك زر الطاقة التحكم في شدة الحرارة من دافئ (١) إلى عالي (٠).

الطهي بالميكروويف على مرحلة واحدة

لتنفيذ عملية طهي بسيطة من خطوة واحدة، تحتاج فقط إلى ضبط وقت للطهي. يتم ضبط مستوى الطاقة إلى المستوى "عالي" تلقائياً. إذا كنت ترغب في تعيين الطاقة إلى أي مستوى آخر، يجب تعيينه باستخدام الزر "**مستوى الطاقة**" **(Power Level)**.

١ استخدم أزرار **الأرقام** لضبط وقت الطهي. يمكنك ضبط أي فترة زمنية بدءً من ثانية واحدة وحتى ٩٩ دقيقة و٩٩ ثانية. **على سبيل المثال، لضبط ٢٠ دقيقة، أدخل الأرقام ٢، ٠، ٠، ٠.**
٢ إذا كنت ترغب في ضبط مستوى الطاقة إلى مستوى غير المستوى "عالي"، اضغط الزر "**مستوى الطاقة**" **(Power Level)**، ثم استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال مستوى طاقة.

مستويات الطاقة:

١ = PL:10	(دافئ)	٦ = PL:60 (تحت نقطة الغليان مباشرةً)
٢ = PL:20	(منخفض)	٧ = PL:70 (متوسط عالي)
٣ = PL:30	(فك التجميد)	٨ = PL:80 (تسخين)
٤ = PL:40	(متوسط منخفض)	٩ = PL:90 (سوتيه)
٥ = PL:50	(متوسط)	٠ = PL:Hi (عالي)

٣ اضغط الزر "**تشغيل**" **(Start)** لبدء الطهي. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة، اضغط الزر "**توقيف مؤقت/إلغاء**" **(Stop/Clear)** قبل ضغط "**تشغيل**" **(Start)**، وأعد إدخال كافة الإرشادات.

تتطلب بعض وصفات الطهي مراحل مختلفة من الطهي تحت درجات حرارة مختلفة. يمكنك إعداد حتى مرحلتين (اثنين) من الطهي أثناء استخدام الميكروويف.

الطهي على عدة مراحل

١ أتبع الخطوتين ١ و ٢ من الجزء "الطهي على مرحلة واحدة" في الصفحة السابقة.
عند إدخال أكثر من مرحلة طهي واحدة، يجب ضغط الزر "**مستوى الطاقة**" **(Power Level)** قبل أن تتمكن من الدخول إلى مرحلة الطهي الثانية.
لضبط مستوى الطاقة على المستوى "عالي" لمرحلة طهي معينة، اضغط الزر "**مستوى الطاقة**" **(Power Level)** مرتين.
٢ استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت طهي ثاني.
٣ اضغط الزر "**مستوى الطاقة**" **(Power Level)**، ثم استخدم أزرار الأرقام لضبط مستوى الطاقة لمرحلة الطهي الثانية.
٤ اضغط الزر "**تشغيل**" **(Start)** لبدء الطهي.
يمكنك التحقق من "مستوى الطاقة" أثناء الطهي بواسطة ضغط الزر "**مستوى الطاقة**" **(Power Level)**.

وضع العرض

يمكن استخدام "وضع العرض" لمعرفة كيف يعمل فرن الميكروويف دون تسخينه.

١. اضغط على الزر ٠ والزرين ١ أو ٣ في نفس الوقت تقريبًا.
لإيقاف تشغيل وضع العرض، كرر الخطوة ١ أعلاه.

استخدام الزرين "أكثر/أقل" (More/Less)

يسمح لك الزران "**زيادة/إنقاص**" **(More/Less)** بضبط أوقات طهي معينة مسبقاً. يتم استخدامهما فقط في أوضاع طهي **الأرز/المعجنات واللحوم/الأسماك والوجبات الخفيفة والتسخين التلقائي** و"**الطهي المخصص**" و"**تسخين البيتزا**" و"**المشروبات**" أو "**مدة الطهي**" و"**ضبط وقت المطبخ**". كما يستخدم الزران "**أكثر/أقل**" **(More/Less)** فقط بعد أن تكون قد بدأت الطهي بالفعل باستخدام أحد تلك الإجراءات.

لا يمكن استخدام المفتاح "**أكثر/أقل**" **(More/Less)** مع المفتاح "طعام الأطفال" **(Baby Food)**.

١. لإضافة المزيد من الوقت إلى إجراء طهي تلقائي: اضغط على الزر "**أكثر**" (٩).
٢. لتقليل وقت إجراء طهي تلقائي: اضغط على الزر "**أقل**" (١).
إذا كنت ترغب في الزيادة/التقليل في الوضع "**مدة الطهي**"، "**ضبط وقت المطبخ**" بمقدار ١٠ ثوان، اضغط على الزرين "أكثر(٩)" أو "أقل(١)"

تشغيل/إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه

- يمكنك إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه حينما تريد.

١. اضغط على الزر "**الصوت**" **(Sound)**. يظهر **"ON"** (**تشغيل**) على شاشة العرض. (يومض الزر "تشغيل" (START))
٢. لإيقاف تشغيل الصوت مرة أخرى، اضغط على الزر "**الصوت**" **(Sound)**. تعرض الشاشة: قم بإيقاف التشغيل. يومض الزر "**تشغيل**" **(START)**
٣. اضغط على الزر "**تشغيل**" **(START)** تعود الشاشة لعرض الوقت

استخدام مؤقت المطبخ

١. اضغط على الزر "**مؤقت المطبخ**" **(Kitchen Timer)**.
٢. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط الفترة الزمنية التي تريدها.
٣. اضغط "**تشغيل**" **(Start)** لتشغيل "مؤقت المطبخ" **(Kitchen Timer)**.
٤. يبدأ العد التنازلي على الشاشة ويصدر صوت تنبيه عند انقضاء الوقت.
ملاحظة: لا يمكن تشغيل الميكروويف أثناء استخدام "مؤقت المطبخ".

- **ضبط التأمين لحماية الأطفال**

يمكنك تأمين فرن الميكروويف حتى لا يتمكن الأطفال من استخدامه دون إشرافك.

١. اضغط على الزر "٠" مع الاستمرار في الضغط ثم اضغط على الزر "٢". يظهر "Loc" (تأمين) على شاشة العرض.
بعد ذلك، لا يمكن استخدام الفرن حتى يتم إلغاء تأمينه. لإلغاء تأمينه، كرر الخطوة المذكورة أعلاه.

ME6144ST_AR 1/5/07 3:20 AM Page 11

إرشادات الطهي

أواني الطهي

الأدوات الموصى باستخدامها

- **الأواني والأطباق الزجاجية والخزفية** – تستخدم للتسخين أو للطهي.
- **طبق التحمير الخاص بالميكروويف** – يستخدم لتحمير الأجزاء الخارجية من الأطعمة ذات الحجم الصغير مثل، شرائح اللحم أو البانكيك. اتبع الإرشادات المتوفرة مع طبق التحمير.
- **غطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه في الميكروويف** – يستخدم لتحمير الأجزاء الخارجية والسماح لخروج بعض من البخار ولكن تجنب وضعه مباشرة على الطعام.
- **الورق الشمعي** – يستخدم كغطاء لمنع تناثر الطعام.
- **الفوط الورقية وفوط المائدة** – تستخدم للتسخين لمدد قصيرة وتغطية الطعام؛ وهي تعمل على امتصاص البخار الزائد وتمنع تناثر الطعام. يحظر استخدام المناشف الورقية المُعاد تدويرها، والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- **الأطباق والأكواب الورقية** – تستخدم في تسخين الطعام لمدد زمنية قصيرة وتحت درجات حرارة منخفضة. لا تستخدم الأطباق والأكواب الورقية المُعاد تدويرها، والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- **ميزان الحرارة** – استخدم ميزان الحرارة الذي يحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف) واتبع كافة التعليمات. تحقق من نضج الطعام في مواضع متعددة. يُمكن استخدام ميزان الحرارة التقليدي بمجرد خروج الطعام من الفرن.

الاستخدام المُحدد

- **ورق الألمونيوم** – استخدم شرائح رفيعة منه لتجنب النضج الزائد للأجزاء المكشوفة من الطعام. قد يؤدي استخدام كميات كبيرة من ورق الألمونيوم إلى تعرض الفرن للتلف، لذا يجب توخي الحذر.
- **أواني الطهي الصينية والخزفية والحجرية** – يمكنك استخدامها إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). إذا لم تكن تحمل علامة "Microwave Safe"، تأكد من إمكانية استخدامها مع الميكروويف بأمان. يحظر استخدام الأطباق ذات الزخارف المعدنية.
- **الأواني البلاستيكية** – يمكن استخدامها فقط إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). وقد تنصهر الأواني البلاستيكية الأخرى.
- **الأواني المصنوعة من القش والخوص والخشب** – تستخدم للتسخين لمدد قصيرة فقط، حيث أنها قابلة للاشتعال.

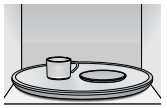
الأدوات التي لا يوصى باستخدامها

- **الزجاجات والبرطمانات الزجاجية** – قد يؤدي استخدام الزجاج العادي ذو السمك الرفيع في الميكروويف إلى تعرضه للكسر.
- **الأكياس الورقية** – من الخطر استخدامها، حيث قد تؤدي إلى اشتعال النيران، ويستثنى من ذلك أكياس الذرة المُصممة خصيصاً للاستخدام في الميكروويف.ب
- **الأطباق والأكواب المصنوعة من مادة البولسترين** – قد تنصهر أثناء استخدامها في الميكروويف وقد تترك مواد غير صحية على الأطعمة.
- **الأواني البلاستيكية والحاويات الخاصة بتخزين الطعام** – حاويات السمن النباتي يمكن أن تنصهر في الميكروويف.
- **الأواني المعدنية** – قد تؤدي إلى إتلاف الفرن. أخرج كافة الأشياء المعدنية قبل بدء الطهي.

اختبار أواني الطهي

إذا لم تكن واثقاً من أن الطبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف، يمكنك إجراء هذا الاختبار:

١ املأ كوباً من الماء، وضعه داخل الفرن إلى جانب الطبق المراد اختباره.



٢ اضغط الزر "**دقيقة إضافية**" **(+One Minute)** مرة واحدة للتسخين لمدة دقيقة واحدة باستخدام مستوى الطاقة "عالي".

يجب أن تكون المياه دافئة والطبق المراد اختباره بارداً. إذا أصبح الطبق دافئاً، دل ذلك على أنه يمتص طاقة الميكروويف ولا يصلح للاستخدام في الميكروويف.

أساليب الطهي

التقليب

قم بتقليب الأطعمة مثل الطواجن والخضروات أثناء الطهي ليتم توزيع الحرارة بشكل متساو. يمتص الطعام الموجود في جانب الطبق قدراً أكبر من الطاقة ويتم تسخينه بسرعة أكبر، لذلك قم بالتقليب من جوانب الطبق إلى وسطه. يتم إيقاف تشغيل الفرن عند فتح الباب لتقليب الطعام.

ترتيب وضع الطعام

قم بترتيب الطعام غير متساوي الحجم، مثل قطع الدجاج واللحم، بوضع الأجزاء الأكثر سمكاً تجاه الجزء الخارجي للقرص الدوار لتلقي قدر أكبر من طاقة الميكروويف. ولتجنب النضج الزائد للطعام، ضع الأجزاء الرفيعة السُمك تجاه وسط القرص الدوار.

حماية الطعام

- قم بحماية الطعام بواسطة لفه بشرائح رفيعة من رقائق الألمونيوم لتجنب تعرضه للنضج الزائد. وتشمل الأجزاء التي تحتاج إلى الحماية، أطراف أرجل وأجنحة الدجاج وزوايا أطباق الخبز المربعة الشكل. استخدم كميات قليلة من ورق الألمونيوم. لأن الكميات الكبيرة قد تؤدي إلى تعرض الفرن للتلف.

قلب الطعام

قم بقلب الطعام في منتصف عملية الطهي لتتعرض كافة الأجزاء لطاقة الميكروويف. وتُعتبر عملية قلب الطعام في غاية الأهمية خاصةً مع الأطعمة ذات الحجم الكبيرمثل قطع اللحم المُجهزة للشي.

مدة الانتظار

تحتفظ الأطعمة المطهوة في الميكروويف بحرارة داخلية وتستمر عملية الطهي لمدة دقائق قليلة بعد إيقاف تشغيل الفرن. اترك الطعام مدة من الوقت لإكمال نُضجه، خاصة الأطعمة مثل قطع اللحم كبيرة الحجم وثمرات الخضروات الكاملة. تحتاج قطع اللحم الكبيرة الحجم إلى هذه المدة من الوقت ليكتمل نضجها من الوسط دون تعريض الأجزاء الجانبية للنضج الزائد. يجب رج أو تقليب كافة الأطعمة السائلة مثل، الحساء أو مشروب الشيكولاتة الساخنة، عند اكتمال عملية الطهي. اترك المشروبات لمدة من الوقت قبل التقديم. عند تسخين طعام الأطفال، قم بتقليبه جيداً والتأكد من درجة حرارته قبل التقديم.

زيادة السوائل الموجودة بالطعام

تنجذب طاقة الميكروويف إلى ذرات الماء. لذا يجب تغطية الأطعمة التي لا تكون السوائل موزعة داخلها بشكل متساو أو تركها لمدة من الوقت ليتم توزيع الحرارة بشكل متساوٍ. أضف كمية قليلة من الماء للأطعمة الجافّة لمساعدتها على الطهي.

تلميحات عامة

- تأخذ الأطعمة الكثيفة مثل، البطاطس، مدة أطول من الأطعمة الأقل كثافة ليتم تسخينها. يجب تسخين الأطعمة ذات النسيج الضعيف على مستوى طاقة منخفض حتى لا تصبح جافة.
- قد يؤثر ارتفاع ونوعية أواني الطهي المُستخدمة في مدة الطهي. عند استخدام وصفة طهي جديدة، استخدم أقل مدة للطهي واطمئن على الطعام من حين لآخر لتجنب تعرضه للنضج الزائد.
- يجب ثقب الأطعمة ذات القشرة غير المسامية مثل، البطاطس والبيض والسُجق، لمنع انفجارها.
- لا يوصى بالقلي بواسطة تسخين الزيت أو الدهون. قد يؤدي الغليان المفاجئ للزيت أو للدهون إلى حدوث حروق شديدة.
- بعض المكونات تسخن أسرع من غيرها. على سبيل المثال، الجيلي الموجود في مكونات حلوى الدونات سيكون أكثر سخونة من الكعكة. ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض للإصابة بالحروق.
- حفظ الأطعمة في المنزل بواسطة الميكروويف غير مُوصى به لأنه قد لا يتم التخلص من كافة البكتيريا الضارة بواسطة عملية التسخين الخاصة بالميكروويف.
- على الرغم من أن طاقة الميكروويف لا تقوم بتسخين أواني الطهي، إلا أن الحرارة تنتقل في أغلب الأحيان إلى أدوات الطهي. استخدم دوماً ماسكاً للأواني عند إخراج الطعام من الميكروويف ووجه الأطفال إلى القيام بالمثل.
- لا يوصى بتسخين الحلويات في الميكروويف، حيث يمكن أن تصل درجة حرارتها إلى درجة حرارة عالية للغاية. ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض لأية إصابات.

ME6144ST_AR 1/5/07 3:20 AM Page 12

إرشادات الطهي

الطهي التلقائي باستخدام المجس

يسمح لك "الطهي التلقائي باستخدام المجس" بطهي الطعام تلقائياً من خلال الكشف عن كمية البخار المنبعثة من الطعام أثناء الطهي.

- عند طهي الطعام، تنبعث أنواع عديدة من الأبخرة. يحدد "الطهي التلقائي باستخدام المجس" مستوى الطاقة والوقت المناسبين بواسطة الكشف عن هذه الأبخرة المنبعثة من الطعام، مما يعني عدم الحاجة إلى تعيين مستوى الطاقة ووقت الطهي.
- عند تغطية إناء بالغطاء الخاص به أو بغطاء بلاستيكي أثناء "الطهي باستخدام المجس"، سيكشف "الطهي التلقائي باستخدام المجس" عن الأبخرة المنبعثة بعد تشبع الإناء بالبخار.
- قبل انتهاء الطهي بوقت قصير، يبدأ وقت الطهي المتبقي في العد التنازلي. سيكون ذلك وقتاً جيداً لتقليب الطعام للطهي عند الحاجة.
- قبل طهي الطعام تلقائياً باستخدام المجس، يمكن تتبيله بالأعشاب أو التوابل أو الصلصة التي تساعد على تحمير الأطعمة. مع ملاحظة أنه قد يؤدي إضافة الملح أو السكر إلى ظهور بُقع بنية اللون على الطعام، لذلك يجب إضافتهما بعد الطهي.
- يتم استخدام اللوحة الخاصة بوظيفة "أكثر/أقل" (More/Less) في زيادة وقت الطهي أو إنقاصه. يجب استخدام هذه الوظيفة لضبط درجة نضج الطعام لتتناسب مع تفضيلك الشخصي.

الأواني والأغطية المستخدمة في الطهي باستخدام المجس

- للحصول على نتائج طيبة عند الطهي باستخدام هذه الوظيفة، اتبع الإرشادات الخاصة باختيار الأواني والأغطية المناسبة والموجودة في الجداول بهذا الكتيب.
- استخدم دوماً الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف وقم بتغطيتها بالأغطية الخاصة بها أو بأغطية بلاستيكية. عند استخدام غطاء بلاستيكي، اترك فتحة لإخراج البخار بمعدل مناسب.
- قم دائماً بالتغطية باستخدام الغطاء الخاص بالإناء الذي تستخدمه. إذا لم يكن للإناء غطاء، فاستخدم غطاء من ورق الميكروويف الحراري.
- املأ الأواني إلى نصفها تقريباً.
- يجب تقليب الأطعمة التي تحتاج إلى التقليب قرب انتهاء دورة "الطهي باستخدام المجس"، بعد بدء العد التنازلي للوقت على الشاشة.

هام

- لا يوصى باستخدام ميزة الطهي التلقائي باستخدام المجس في عملية طهي متتابعة، مثل تتابع إحدى عمليات الطهي بعد الأخرى.
- ركّب الفرن في مكان جيد التهوية للحصول على التبريد المناسب وللتأكد من أن المجس سيعمل بشكل دقيق.
- لتجنب الحصول على نتائج سيئة، لا تستخدم ميزة "الطهي التلقائي باستخدام المجس" عندما تكون درجة حرارة الغرفة عالية جداً أو منخفضة جداً.
- يحظر استخدام مادة منظفة متطايرة لتنظيف فرن الميكروويف. فقد تؤثر المواد المتطايرة من هذا المنظف على المجس.
- تجنب وضع الفرن بالقرب من الأجهزة التي ينبعث منها غاز أو بخار كثيف، حيث قد يؤثر ذلك على مستوى الأداء اللائق "للطهي التلقائي باستخدام المجس".
- حافظ دوماً على نظافة التجويف الداخلي للفرن. امسح كافة الفضلات بقطعة قماش مبللة.
- تم تصميم هذا الفرن للاستخدام المنزلي فقط.

دليل الطهي

دليل طهي اللحم في الميكروويف

- ضع اللحم على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- ضع الجزء السمين من اللحم إلى أسفل. استخدم شرائح رفيعة من رقائق الألمونيوم لحماية أية أطراف أو قطع رفيعة من اللحم.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة من اللحم قبل ترك اللحم المدة الموصى بها.
- درجات الحرارة التالية هي درجات الحرارة التي يتم عندها إخراج الطعام. لاحظ أن درجات حرارة الأطعمة ترتفع أثناء مدة الانتظار.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
اللحم البقري المشوي بدون عظم حتى ٤ رطل.	**مدة الطهي:** ٨–١٢ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٥٠ درجة مئوية – غير مطهو جيداً ٩–١٣ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٥٥ درجة مئوية – متوسط الطهي ١٠–١٥ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٦٥ درجة مئوية – جيد **مستوى الطاقة:** عالي (٠) للدقائق الخمس الأولى، ثم متوسط (٥).	ضع الجزء السمين من اللحم المجهز للشي على الحامل الخاص بالشي. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. عند مرور نصف وقت الطهي قم بتقليب الطعام. واتركه لمدة ١٠ دقائق.
لحم الخنزير بدون عظم أو بعظم حتى ٤ رطل.	**مدة الطهي:** ١٢–١٦ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٧٠ درجة مئوية – جيد **مستوى الطاقة:** عالي (٠) للدقائق الخمس الأولى، ثم متوسط (٥).	ضع الجزء السمين من اللحم المجهز للشي على الحامل الخاص بالشي. ثم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحة. عند مرور نصف وقت الطهي قم بتقليب الطعام. واتركه لمدة ١٠ دقائق.

دليل طهي الدواجن في الميكروويف

- ضع الدجاج على الحامل الخاص بالشي المسموح استخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- قم بتغطية الدجاج بالورق الشمعي لمنع تناثر الطعام.
- استخدم ورق الألمونيوم لحماية أطراف العظام وقطع اللحم الرفيعة أو المناطق التي تبدأ في النضج الزائد.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة قبل ترك الدجاج مدة الانتظار الموصى بها.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
الدجاجة بالكامل حتى ٤ رطل.	**مدة الطهي:** ٧–١٠ د / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٨٠ درجة مئوية **مستوى الطاقة:** متوسط عالي (٧).	ضع الدجاجة مع جعل جزء الصدر لأسفل على حامل الشي. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف الوقت. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. واتركه لمدة ٥–١٠ دقائق.
قطع الدجاج حتى ٢ رطل	**مدة الطهي:** ٧–١٠ د / ٠,٥ كيلو جرام. ٨٠ درجة مئوية للحم الغامق ٧٥ درجة مئوية للحم الفاتح **مستوى الطاقة:** متوسط عالي(٧)	ضع عظم الدجاج لأسفل في الطبق، مع وضع الأجزاء السميكة تجاه جوانب الطبق. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. واتركه لمدة ٥–١٠ دقائق.

ME6144ST_AR 1/5/07 3:20 AM Page 13

دليل طهي الأطعمة البحرية في الميكروويف

- قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة.
- ضع الأسماك على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- استخدم غطاء مُحكم الإغلاق ليتم طهي الأسماك بالبخار. إذا استخدمت غطاء من الورق الشمعي أو ورق المائدة سيقل احتفاظ الغطاء بالبخار.
- لا تدع الأسماك تتعرض للنضج الزائد؛ وتأكد من درجة نضجها عند مرور الحد الأدنى من مدة للطهي.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
الشرائح حتى ٠,٧ كيلو جرام	**مدة الطهي:** ٧–١١ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام **مستوى الطاقة:** متوسط – عالي(٧).	قم بوضع الشرائح على الحامل الخاص بالشي مع وضع الأجزاء السميكة تجاه الجانب الخارجي للحامل. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. عند مرور نصف وقت الطهي قم بقلب الشرائح وإعادة ترتيبها. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. واتركها لمدة ٣–٥ دقائق.
الشرائح المخلية حتى ٠,٧ كيلو جرام	**مدة الطهي:** ٤–٨ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام **مستوى الطاقة:** متوسط – عالي(٧).	ضع الشرائح المخلية في طبق الطهي، مع وضع الشرائح الرفيعة إلى أسفل. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. إذا كان السُمك أكثر من ١/٢ بوصة، قم بقلب الشرائح وإعادة ترتيبها عند مرور نصف مدة الطهي. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. واتركها لمدة ٢–٣ دقائق.
الجمبري حتى ٠,٧ كيلو جرام	**مدة الطهي:** ٤–٦,٥ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام **مستوى الطاقة:** متوسط – عالي(٧).	ضع حبات الجمبري في طبق الطهي دون تداخل ودون وضعه فوق بعض. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. استمر في الطهي حتى يُصبح جافاً وغير شفاف، ثم قم بالتقليب مرتين أو ثلاثة مرات. واتركها لمدة ٥ دقائق.

دليل طهي البيض في الميكروويف

- يحظر طهي البيض دون تقشيره ولا تقم أيضاً بتسخين البيض المطهي جيداً دون تقشيره؛ لأنه قد ينفجر.
- قم دوماً بثقب البيض حتى لا ينفجر.
- قم بطهي البيض للمدة المحددة له، حيث يصبح جافاً إذا زاد نضجه.

دليل طهي الخضروات في الميكروويف

- يجب غسل الخضروات قبل الطهي مباشرةً. غالباً لا تحتاج إلى ماء إضافي. عند طهي الخضراوات الكثيفة مثل، البطاطس والجزر والفاصوليا الخضراء، أضف ربع كوب من الماء.
- تنضج الخضراوات الصغيرة الحجم (الجزر المُقطع شرائح والبازلاء) أسرع من الخضراوات كبيرة الحجم.
- يجب وضع الخضروات الكاملة مثل، البطاطس والقرع والذرة على شكل دائرة فوق القرص الدوار قبل بدء الطهي. تنضج بشكل متساوٍ إذا تم قلبها بعد مرور نصف مدة الطهي.
- ضع دوماً الأطراف النهائية للخضروات مثل، الهليون والبروكللي، باتجاه حافة الطبق مع وضع الأطراف الأمامية تجاه وسط الطبق.
- عند طهي الخضروات المقطعة، قم دائماً بتغطية الطبق بواسطة غطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه مع الميكروويف وبه فتحه.
- يجب ثقب الخضروات الكاملة التي لم يتم تقشيرها مثل البطاطس والقرع والباذنجان عدة ثقوب قبل الطهي لمنع تعرضها انفجارها.
- للطهي بشكل متساوٍ، قم بقلب الخضروات الكاملة أو أعد ترتيبها عند مرور نصف مدة الطهي.
- وبشكل عام، كلما زادت كثافة الطعام، يجب أن تزيد مدة الانتظار. (تشير مدة الانتظار إلى الوقت اللازم للخضروات ذات الكثافة العالية والأطعمة كبيرة الحجم ليتم نضجها بعد خروجها من الفرن.) يمكن ترك البطاطس المشوية على المنضدة لمدة خمس دقائق حتى يكتمل طهيها، بينما يمكن تقديم طبق من البازلاء مباشرةً.

دليل "الإزالة الأوتوماتيكة للثلج"

- اتبع الإرشادات الموجودة أدناه عند فك تجميد الأنواع المختلفة من الأطعمة.

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
١	اللحوم	١٠٠–٢٠٠٠ جرام	٢٠–٦٠ دقيقة	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. قم بقلب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن والخنزير وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفري.
٢	الدواجن	١٠٠–٢٠٠٠ جرام	٢٠–٦٠ دقيقة	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم قم بقلب الدواجن، عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة بكامل حجمها أو أجزاءها.
٣	الأسماك	١٠٠–٢٠٠٠ جرام	٢٠–٥٠ دقيقة	قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. قم بتقليب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
٤	الأطعمة البحرية	١٠٠–٢٠٠٠ جرام	٢٠–٥٠ دقيقة	قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. قم بتقليب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج طهي الجمبري والمحار.
٥	الخبز/ الكعك	١٠٠–٧٠٠ جرام	٥–٣٠ دقيقة	ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. ضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكعك الجبن الفطيرة المحلاة. وهو لا يناسب الحلوى وكعك الفواكه والكريمة وكذلك الكعك المغطى بالشكولاته.

ملاحظات

تحقق من مدى إزالة الثلج عن الأطعمة عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. بعد المرحلة الأخيرة، قد لا تزال بعض الأجزاء الصغيرة مجمدة؛ اتركها لإكمال إذابة تجميدها. لا تقم بعملية إزالة الثلج حتى تتم إذابة الثلج بالكامل. يؤدي لف قطع اللحم والأسماك بشرائح صغيرة من ورق الألمونيوم إلى منع نضج الأطراف قبل إزالة الثلج عن الأجزاء الوسطى من الطعام. لذلك، استخدم شرائح رفيعة ومسطحة وناعمة من ورق الألمونيوم لتغطية الأطراف والأجزاء الرفيعة من الطعام.

ME6144ST_AR 1/5/07 3:20 AM Page 14

وصفات الطهي

يخني اللحم البقري والشعير

٦٧٥ جرام من اللحم البقري المُقطع على شكل مكعبات، كل مكعب طوله ٠,٥ بوصة.
عدد نصف كوب من البصل المُقطع.
عدد ٢ ملعقة دقيق كبيرة.
عدد ١ ملعقة كبيرة من صلصة وورسسترشاير
عدد ١ علبة (٣٨٠–٤٠٥ جرام) من مرق اللحم البقري.
عدد ٢ ثمرة جزر متوسطة الحجم ومقطعة إلى شرائح طولها ٠,٥ بوصة (حوالي ١ كوب)
عدد نصف كوب من الشعير
عدد ١ ورقة من نبات الشمعية
عدد ربع ملعقة كبيرة من الفلفل
عدد ١ عبوة (٢٥٠–٢٨٠) من البازلاء المجمدة، بعد فك تجميدها

١. قم بخلط اللحم والبصل والدقيق وصلصة الوورسسترشاير جيداً في إناء. قم بالتغطية. قم بالطهي لمدة ٦–٨ دقائق في المستوى "عالي"(٠) ((High(0)) حتى يختفي اللون الوردي للحم وقم بالتقليب مرة.
٢. ثم قم بوضع مرق اللحم والجزر والشعير وورقة نبات الشمعية والفلفل مع التقليب. وقم بتغطيته بغطاء. ثم قم بالطهي لمدة ١– ١:٣٠ ساعة في المستوى المتوسط حتى ينضج اللحم والجزر، ثم قم بالتقليب ٢–٣ مرات.
٣. ثم قم بإضافة البازلاء وتقليبها. وقم بتغطيته بغطاء. وقم بطهيه لمدة ١٠ دقائق في مستوى الطاقة المتوسط. واتركه لمدة ١٠ دقائق. قم بإزالة ورق نبات الشمعية قبل التقديم.

يكفي ٦ أشخاص.

طاجن البروكلي بالجبن

عدد ربع كوب من الزبد أو السمن النباتي
عدد ربع كوب من البصل المُقطع.
عدد ١,٥ ملعقة كبيرة من الدقيق
نصف ملعقة كبيرة من الملح
ربع ملعقة كبيرة من المستردة الجافة
ثمن ملعقة كبيرة من الفلفل
عدد ١,٥ كوب من اللبن
عدد ربع كوب فلفل أحمر مُقطع
٢٢٥ جرام (عدد ٢ كوب) من الجبن الشيدر المبشور
عدد ١ عبوة ٢٥٠–٢٨٠ جرام من البروكلي المُقطع المجمد، بعد فك تجميده
عدد ٤ كوب من المكرونة المطهوة ذات الشكل الحلزوني (٢٢٥ جرام).

١. قم بطهي الزبد والبصل لمدة ١–٢ دقيقة في المستوى العالي(٠) في طاجن حجمه نصف جالون حتى يُصبح البصل ليناً، وقم بالتقليب مرة واحدة.
٢. أضف الدقيق والملح والمستردة والفلفل مع التقليب الجيد. قم بالطهي لمدة ٣٠–٦٠ ثانية في المستوى المرتفع حتى درجة الغليان (٠). قم بإضافة اللبن وتقليبه حتى يصبح المزيج أملساً.
٣. ثم أضف الفلفل الأحمر وتقليبه مع الخليط. وقم بالطهي لمدة ٢–٣ دقائق في المستوى العالي (٠) حتى درجة الغليان وحتى يُصبح سميكاً، ثم قم بالتقليب مرتين. ثم أضف الجبن واستمر في تقليبه إلى أن يذوب.
٤. أضف البروكلي والمكرونة، وامزجها جيداً. وقم بتغطيته. وقم بالطهي لمدة ٤–٦ دقائق في المستوى العالي (٠) حتى تتم عملية التسخين، ثم قم بالتقليب مرة واحدة. وقم بالتقليب قبل التقديم.

يكفي ٦ أشخاص.

سلطة البطاطس الدافئة

٩٠٠ جرام من البطاطس الصغيرة الحمراء المقطعة إلى قطع طولها ٠,٥ بوصة
عدد ٤ شريحة من لحم الخنزير (غير المطهي) مقطعة إلى قطع طولها ٠,٥ بوصة.
عدد ربع كوب من البصل المُقطع.
عدد ٢ ملعقة كبيرة من السكر
ملعقة كبيرة من الملح
ملعقة كبيرة من الدقيق
نصف ملعقة من حبوب الكرفس
ثمن ملعقة كبيرة من الفلفل
• عدد ٢,٥ ملعقة كبيرة من خل التفاح

١. ضع البطاطس وربع كوب من الماء في إناء حجمه نصف جالون. وقم بتغطيته. قم بطهي البطاطس في المستوى العالي(٠) إلى أن تنضج (لمدة ٧–١٠– دقيقة)؛ ثم قم بالتقليب مرتين. قم بتصفيتها ووضعها جانباً لكي تبرد قليلاً.
٢. قم بطهي لحم الخنزير في إناء متوسط الحجم في المستوى العالي (٠) حتى يصبح هشاً (لمدة ٢,٥ – ٣,٥ دقائق)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة. ثم ضع اللحم على ورق المائدة. احتفظ بملعقة كبيرة من مرق الشواء.
٣. اخلط البصل ومرق الشواء. ضع فوقه غطاء من البلاستيك مع ترك فتحة لإخراج البخار. استمر في الطهي في المستوى العالي (٠) حتى يتم النضج (لمدة ١,٥–٢,٥ دقيقة)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة.
٤. أضف السكر والملح والدقيق وحبوب الكرفس والفلفل مع التقليب. استمر في الطهي في المستوى العالي (٠) حتى يصل إلى مرحلة الغليان (لمدة ٣٠–٤٠ ثانية). ثم أضف الخل بالإضافة إلى نصف كوب من الماء مع التقليب. قم بالطهي في المستوى العالي (٠) حتى يصل السائل إلى درجة الغليان ويُصبح سميكاً بعض الشيء (لمدة ١–٢ دقائق)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة. ثم أضف اللحم إلى الخليط. ثم صب الخليط على البطاطس. وقم بالتقليب جيداً.

يكفي ٦ أشخاص.

حساء الفول الأسود

مقدار ١ كوب من البصل المُقطع.
عدد ١ فص ثوم مفروم
عدد ٢ علبة (وزن كل علبة ٤٢٠ جرام) من الفول الجاف
عدد ١ علبة من يخني الطماطم المقطعة (٣٩٠–٤٥٠ جرام)
عدد ١ علبة (٣٨٥–٤٠٥) جرام من مرق الدجاج.
• عدد ١ علبة (١٩٥–٢٤٠) جرام من الذرة
عدد ١ علبة (١١٠ جرام) من صلصة الفلفل الأخضر الحار المُقطع
عدد ١–٢ ملعقة كبيرة من الكمون حسب الذوق

١. ضع البصل والثوم في إناء حجمه ثلاثة أرباع جالون. قم بالتغطية. ثم قم بالطهي في المستوى العالي (٠) لمدة ٢–٤ دقيقة حتى يتم النضج.
٢. أضف علبة واحدة من الفول وقم بهرس الفول باستخدام شوكة. ثم أضف المقادير المتبقية؛ وقلبها جيداً.
٣. تابع الطهي دون وضع الغطاء في المستوى العالي (٠) لمدة ١٠ دقائق؛ مع التقليب. اخفض مستوى الطاقة إلى متوسط واتركه لمدة ٥ دقائق. قم بالتقليب قبل التقديم.

يصنع حوالي نصف جالون

ملحق

دليل استكشاف المشكلات وحلها

قبل الاتصال بمسؤول الصيانة للفرن، راجع هذه القائمة من المشكلات المحتملة وحلولها.

لا تعمل شاشة الفرن ولا الفرن ذاته.

- صل القابس في مصدر للتيار الكهربي ذو طرف أرضي بشكل صحيح.
- إذا كان مقبس التيار الكهربي يعمل من خلال مفتاح، تأكد من تشغيل المفتاح.
- قم بإخراج القابس من مصدر التيار، وانتظر عشر ثوان، ثم أدخله مرة أخرى.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو استبدال أي منصهر يحتاج للتبديل.
- قم بتوصيل جهاز آخر بمقبس التيار، إذا لم يعمل الجهاز، اطلب من فني كهربائي إصلاح المقبس.
- قم بتوصيل الفرن بمقبس آخر.

شاشة الفرن تعمل، ولكن الفرن لا يعمل.

- تأكد من أن الباب مغلق بإحكام.
- تحقق من عدم وجود أي مواد تغليف أو غيرها من المواد الأخرى عالقة بقفل الباب.
- تحقق من عدم تعرض الباب للتلف.
- اضغط الزر "إلغاء" (Cancel) مرتين وأعد إدخال إرشادات الطهي.

يتم فصل التيار الكهربي قبل مرور المدة الزمنية المحددة.

- إذا لم يكن هناك طاقة ناتجة، أخرج القابس من مصدر التيار وانتظر مدة ١٠ ثوان، ثم صله مرة أخرى. في حالة انقطاع التيار الكهربي، سيعرض مؤشر الساعة "88:88"، أعد ضبط الساعة وأية تعليمات للطهي.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو استبدال أي منصهر يحتاج للتبديل.

يتم طهي الطعام ببطء شديد.

- تأكد من أن الفرن يعمل من خلال سلك ١٠ أمبير الخاص به. قد يؤدي تشغيل جهاز آخر على نفس الدائرة الكهربائية إلى حدوث نقص فولتي. إذا اقتضت الحاجة، انقل الفرن إلى دائرة مخصصة له.

تشاهد شرر أو ماس كهربي.

- أخرج أية أدوات أو أواني طهي أو أربطة معدنية من الفرن. إذا كنت تستخدم ورق الألمونيوم، استخدم فقط شرائط صغيرة واترك مسافة بوصة (٢,٥ سم) واحدة على الأقل بين الورق الألومنيوم وجدران الفرن الداخلية.

القرص الدوار لزج أو يصدر أصواتا.

- نظف القرص الدوار والحلقة الدوارة وأرضية الفرن.
- تأكد من أن القرص الدوار والحلقة الدوارة موضوعان بشكل صحيح.

يسبب استخدام الميكروويف حدوث تشويش بجهازي الراديو أو التليفزيون.

- يشبه ذلك التشويش ما يحدث نتيجة استخدام الأجهزة الصغيرة الأخرى مثل مجففات الشعر.
- انقل الميكروويف بعيداً عن الأجهزة الأخرى، مثل التليفزيون أو الراديو.

العناية والتنظيف

اتبع الإرشادات التالية لتنظيف الفرن والعناية به.

- حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن. قد تلتصق بقايا الطعام والسوائل المسكوبة بجدران الفرن، مما يؤثر في كفاءة عمل الفرن.
- امسح السوائل المسكوبة مباشرةً. استخدم قطعة قماش مبللة مع الصابون. يحظر استخدام المواد المنظفة الخشنة.
- للمساعدة في إذابة أجزاء الطعام والسوائل الملتصقة بالفرن، قم بتسخين مقدار فنجانين من الماء (أضف عصير ليمونة إلى الماء إذا كنت ترغب في الاحتفاظ برائحة زكية للفرن) في كوب سعته ٤ فناجين **بأعلى** طاقة ولمدة ٥ دقائق حتى يغلي. اترك الماء بالفرن لمدة دقيقة أو دقيقتين.
- أخرج الصينية الزجاجية من الفرن عند تنظيف الفرن أو الصينية. تعامل مع الصينية بحرص لتجنب تعريضها للكسر ولا تضعها في الماء بعد الطهي مباشرةً. اغسل الصينية بحذر بماء دافئ وصابون أو اغسلها في غسالة الأطباق.
- نظف السطح الخارجي للفرن بالصابون باستخدام قطعة قماش مبللة. ثم جففه بقطعة من القماش الناعم. لتجنب تعريض أجزاء تشغيل الفرن للتلف، لا تدع الماء يسيل في الفتحات.
- اغسل الجزء الزجاجي للباب بالماء والصابون اللطيف. تأكد من استخدام قطعة قماش ناعمة لتجنب خدشه.
- إذا تراكم البخار فوق سطح باب الفرن من الداخل أو الخارج، قم بمسحه بقطعة قماش ناعمة. يمكن أن يتراكم البخار عند تشغيل الفرن في مكان ترتفع به نسبة الرطوبة ولا يدل ذلك بأي حال على حدوث تسريب في الميكروويف.
- لا تقم أبداً بتشغيل الفرن دون وجود طعام بداخله، فقد يعرض ذلك أنبوبة الماجنترون أو الصينية الزجاجية للتلف. قد ترغب في ترك فنجان من الماء في الفرن أثناء عدم استخدامه لتجنب التلف الذي قد يحدث في حالة تشغيل الفرن بطريق الخطأ.

رسائل الخطأ

- في حالة ظهور الرسالة "Error3" على الشاشة، الرجاء تبريد الفرن لمدة ٥ دقائق على الأقل. في حالة تكرار ظهور تلك الرسائل، الرجاء الاتصال بخط الخدمة الخاص بنا.
- إذا قمت بفتح الباب لمعرفة مدى نضج الطعام، تظهر الرسالة "Error4".
- في حالة ظهور الرسالة "Error2"، الرجاء الاتصال بخط الخدمة الخاص بنا فوراً.

إذا واجهتك مشكلة لم تتمكن من حلها،
اتصل بالبائع المحلي أو
بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG

ME6144ST_AR 1/5/07 3:20 AM Page 16

المواصفات

رقم الطراز	ME6124W / ME6124ST
تجويف الفرن	١,٢ قدم مكعب
مستويات التحكم	١٠ مستويات طاقة، تتضمن فك التجميد
المؤقت	٩٩ دقيقة و٩٩ ثانية
مصدر التيار الكهربي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
استهلاك طاقة الميكروويف	١٥٥٠ وات
الطاقة الناتجة	١٠٠٠ وات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥٢٣ (عرض) × ٢٩٧ (ارتفاع) × ٤١٥ (عمق)
أبعاد تجويف الفرن	٣٦٨ (عرض) × ٢٢٩ (ارتفاع) × ٣٩٦ (عمق)
الوزن الصافي	١٥,٥ كيلوجرام

رقم الطراز	ME6144W / ME6144ST
تجويف الفرن	١,٤ قدم مكعب
مستويات التحكم	١٠ مستويات طاقة، تتضمن فك التجميد
المؤقت	٩٩ دقيقة و٩٩ ثانية
مصدر التيار الكهربي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
استهلاك طاقة الميكروويف	١٥٥٠ وات
الطاقة الناتجة	١٠٠٠ وات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥٥٥ (عرض) × ٣١٣ (ارتفاع) × ٤٣٩ (عمق)
أبعاد تجويف الفرن	٣٧٥ (عرض) × ٢٤٩ (ارتفاع) × ٤٠٨ (عمق)
الوزن الصافي	١٨,٠ كيلوجرام

SAMSUNG

لاستفساراتكم أو تعليقاتكم

البلد	رقم الهاتف	الموقع الالكتروني
BAHRAIN	8000-4726	www.samsung.com
Egypt	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
Morocco	080 100 2255	
Oman	800-SAMSUNG (726-7864)	
Saudi Arabia	9200-21230	
Turkey	444 77 11	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	

ME6144ST_XSG-03319A-02_FR.fm Page 1 Monday, June 7, 2010 9:44 AM

SAMSUNG

Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

ME6124W / ME6124ST
ME6144W / ME6144ST

Planet First 100% Recycled Paper

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

Consignes de sécurité

CONSIGNES PERMETTANT D'EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-onde.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de manipuler les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune salissure ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien agréé. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) Porte (déformée)
(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES – A LIRE ATTENTIVEMENT ET A CONSERVER PRECIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTERIEURE.

Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, prenez les précautions suivantes :

- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. N'utilisez **JAMAIS** de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de pics à brochette, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.
  Raison: Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.
  N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux ou des vêtements
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement. Faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation :
  Laissez-les **TOUJOURS** reposer au moins 20 secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser.
  Remuez SYSTEMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire).
  En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :
  * Immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes.
  * Recouvrez-la d'un tissu propre et sec.
  * N'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- **NE** remplissez **JAMAIS** les récipients à ras bord. Choisissez des récipients évasés pour prévenir tout débordement de liquide. Les bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
  NE faites **JAMAIS** chauffer de biberon muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.
- Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez toujours la température ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les. Vous éviterez ainsi les brûlures.
- Ne faites jamais réchauffer d'oeufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risqueraient d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
  Ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait être dangereux.

Précautions d'emploi

- **NE** couvrez **JAMAIS** les orifices de ventilation du four avec un tissu ou du papier. Le tissu ou le papier risquerait de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four.
  Le four pourrait alors surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il vous faudrait alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi avant de pouvoir le réutiliser.
- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.
- **NE** touchez **PAS** les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci n'a pas refroidi.
- Evitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.
  N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).

Raison: L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

- Il se peut que l'appareil émette de petits bruits secs en cours de fonctionnement (surtout pendant le mode Décongélation).

Raison: Ces bruits sont normaux lorsqu'ils indiquent un changement de puissance.

- **NE** faites **JAMAIS** fonctionner le four à micro-ondes à vide. Le cas échéant, il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes.
- Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four. Ainsi, si vous mettez le four en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.

IMPORTANT

- Cet appareil **N'EST PAS** conçu pour être utilisé par de jeunes enfants non assistés d'un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

AVERTISSEMENT :
si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT :
il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

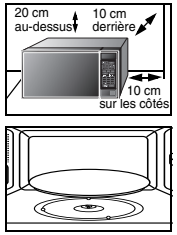
AVERTISSEMENT :
les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risqueraient d'exploser.

AVERTISSEMENT :
n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

- Le four à micro-ondes ne doit pas être installé dans un meuble

Installation du four à micro-ondes

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité



1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.

2. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.

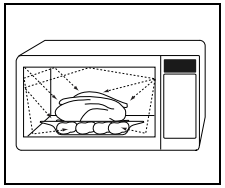
3. Installez le four à micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

☛ Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches avec mise à la terre de 230 V CA - 50 Hz. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du cordon d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

Fonctionnement d'un four à micro-ondes

Principe de cuisson



1. Le magnétron génère des micro-ondes qui se répartissent de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à une rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité,
   - teneur en eau,
   - température initiale (aliment congelé ou non).

☛ La chaleur se diffusant progressivement à l'intérieur des aliments, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :
- une cuisson uniforme et à cœur,
- une température homogène.

Votre nouveau four micro-ondes

Contrôle du contenu

Lorsque vous sortez votre four micro-ondes de son emballage, assurez-vous d'avoir en votre possession tous les éléments représentés ci-dessous. En cas de pièce manquante ou défectueuse, contactez votre revendeur.

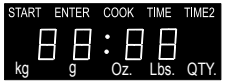
Four à micro-ondes

Plateau en verre

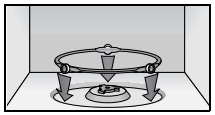
Anneau du plateau

Réglage de votre four micro-ondes

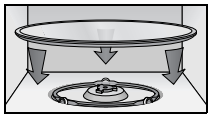
1. Posez le four sur une surface plane et solide et branchez le cordon électrique sur une prise avec mise à la terre. Une fois le four sous tension, l'écran d'affichage indique :



   Assurez une ventilation adéquate du four en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière, sur le dessus et sur les côtés de l'appareil.
2. Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée.
3. Nettoyez-en l'intérieur avec un chiffon humide.
4. Placez l'anneau pré-assemblé dans la cavité située au centre du four.

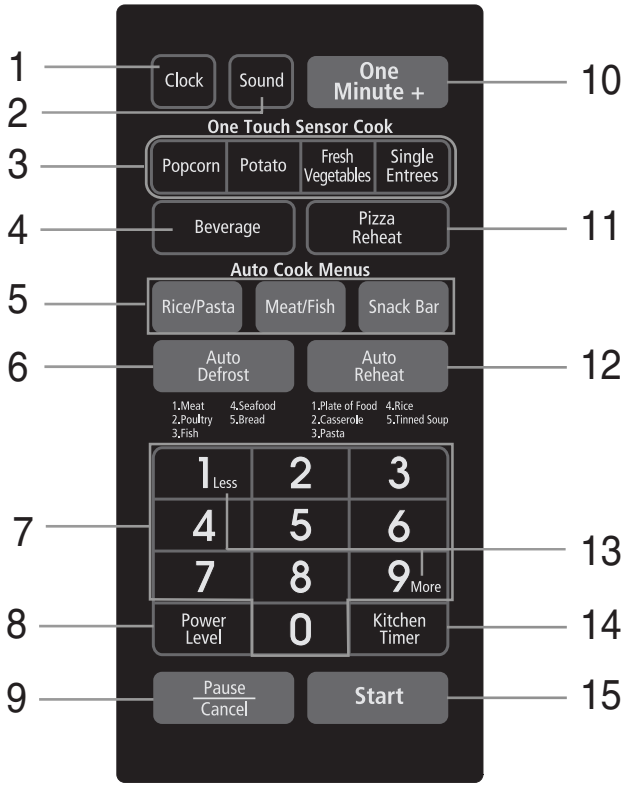


5. Placez le plateau en verre sur l'anneau de sorte que les trois pattes de verre disposées au centre du plateau s'ajustent parfaitement dans les emplacements prévus à cet effet dans le plancher du four.)



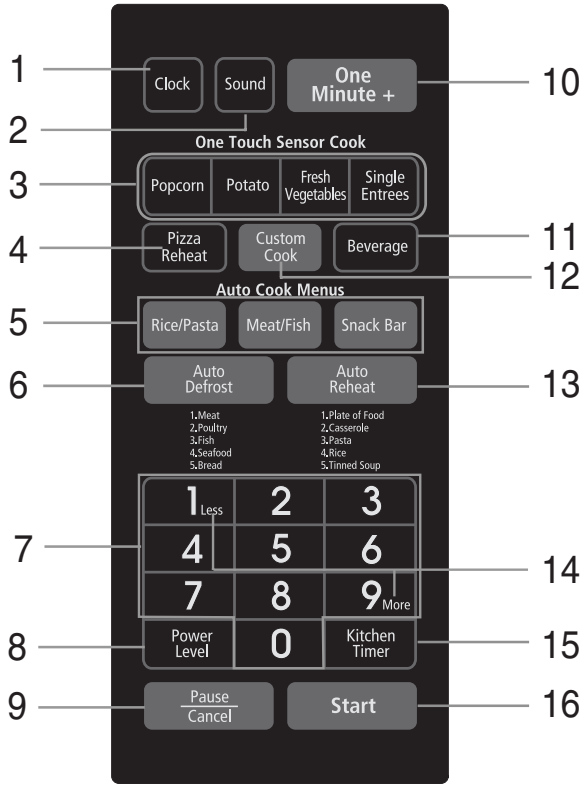
Votre nouveau four micro-ondes

Control Panel Buttons (Model: ME6124W, ME6124ST)



a :1. Clock (Horloge)
a :2. Sound (Son)
a :3. Boutons One Touch Sensor Cook (Cuisson par capteur à l'aide d'une seule touche)
a :4. Beverage (Boisson) (CUISSON IMMEDIATE)
a :5. Auto Cook Menus (Menus de cuisson automatique)
a :6. Auto Defrost (Décongélation automatique)
a :7. Boutons numériques
a :8. Power Level (Puissance)
a :9. Pause/Cancel (Pause/Annuler)
a :10.One Minute + (Une minute +)
a :11.Pizza Reheat (Réchauffage de pizza) (CUISSON IMMEDIATE)
a :12.Auto Reheat (Réchauffage automatique)
a :13.More/Less (Plus/Moins)
a :14.Kitchen timer (Minuterie)
a :15.Start (Départ)

(Model: ME6144W, ME6144ST)



a :1. Clock (Horloge)
a :2. Sound (Son)
a :3. Boutons One Touch Sensor Cook (Cuisson par capteur à l'aide d'une seule touche)
a :4. Pizza Reheat (Réchauffage de pizza) (CUISSON IMMEDIATE)
a :5. Auto Cook Menus (Menus de cuisson automatique)
a :6. Auto Defrost (Décongélation automatique)
a :7. Boutons numériques
a :8. Power Level (Puissance)
a :9. Pause/Cancel (Pause/Annuler)
a :10.One Minute + (Une minute +)
a :11.Pizza Reheat (Réchauffage de pizza) (CUISSON IMMEDIATE)
a :12.Custom Cook (Cuisson personnalisée)
a :13.Auto Reheat (Réchauffage automatique)
a :14.More/Less (Plus/Moins)
a :15.Kitchen timer (Minuterie)
a :16.Start (Départ)

ME6144ST_XSG-03319A-02_FR.fm Page 6 Monday, June 7, 2010 9:44 AM

Votre nouveau four micro-ondes

Table des matières

Consignes de sécurité 2
Précautions d'emploi 2
Installation du four à micro-ondes 3
Fonctionnement d'un four à micro-ondes 4
Votre nouveau four micro-ondes 4
Contrôle du contenu 4
Réglage de votre four micro-ondes 4
Table des matières 6
Fonctionnement 6
Réglage de l'horloge 6
Utilisation du bouton Pause/Cancel (Pause/Annuler) 6
Utilisation du bouton One Minute + (Une minute +) 6
Utilisation du bouton Sensor Cook (Cuisson par capteur) 6
Guide de cuisson par capteur 7
Utilisation des boutons Instant Cook (Cuisson immédiate) 7
Utilisation du bouton Rice/Pasta (Riz/Pâtes) 8
Utilisation des boutons Meat/Fish (Viande/Poisson) 9
Utilisation du bouton Snack Bar (Snack) 10
Décongélation automatique 10
Réchauffage automatique 11
Setting and Using the Custom Cook Button 11
Programming the Custom Cook button 11
Using the Custom Cook button 11
Réglage du temps de cuisson et de la puissance 12
Mode de démonstration 12
Utilisation des boutons More/Less (Plus/Moins) 13
Activation/désactivation du signal sonore 13
Utilisation de la minuterie 13
Réglage de la sécurité enfants 13
Consignes concernant la cuisson 13
Ustensiles de cuisine 13
Techniques de cuisson 14
Conseils 14
Consignes concernant la cuisson 15
Cuisson automatique par capteur 15
Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur 15
Important 15
Guide de cuisson 15
Guide de décongélation automatique 17
Recettes 18
Annexe 19
Dépannage 19
Entretien et nettoyage 19
Message d'erreur 19
Caractéristiques 20

Fonctionnement

Réglage de l'horloge

1. Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**. Les témoins « ENTER » (SAISIR) et « TIME » (HEURE) clignotent.
2. Appuyez sur les boutons numériques pour régler l'heure actuelle. Vous devez appuyer sur au moins trois numéros pour régler l'horloge. S'il est 5h00, saisissez 5,0,0.
3. Après 5 secondes, le témoin « ENTER » (SAISIR) clignote et l'indication « Cloc » (HORLOGE) s'affiche.
4. Appuyez à nouveau sur **Clock (Horloge)**. Deux points clignotent pour indiquer que l'heure est réglée.

*En cas de coupure de courant, il convient de régler l'horloge à nouveau. Vous pouvez vérifier l'heure actuelle pendant la cuisson en appuyant sur le bouton **Clock (Horloge)**.*

Utilisation du bouton Pause/Cancel (Pause/Annuler)

Le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** vous permet d'annuler les instructions que vous avez saisies. Il vous permet également d'interrompre momentanément le cycle de cuisson du four afin de contrôler la cuisson des aliments.

- Pour interrompre momentanément la cuisson en cours : appuyez une fois sur **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**. Pour redémarrer, appuyez sur **Start (Départ)**.
- Pour arrêter la cuisson, effacez les instructions et ramenez l'affichage du four sur l'heure actuelle : appuyez deux fois sur **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**.
- Pour corriger une erreur que vous venez de saisir : appuyez une fois sur **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**, puis saisissez à nouveau les instructions.

Utilisation du bouton One Minute + (Une minute +)

Ce bouton vous permet de faire chauffer des aliments par tranches d'une minute à une puissance élevée.

1. Appuyez autant de fois sur le bouton **One Minute+ (Une minute +)** que vous souhaitez rajouter de minutes au temps de cuisson. Par exemple, appuyez deux fois sur le bouton pour un temps de cuisson de deux minutes. Le temps s'affiche et le four se met en marche automatiquement.

*Vous pouvez ajouter des minutes à un programme en cours en appuyant sur le bouton **One Minute+ (Une minute +)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de minutes.*

Utilisation du bouton Sensor Cook (Cuisson par capteur)

Grâce à un système permettant de détecter la vapeur s'échappant des aliments en cours de cuisson, cette fonction permet de régler automatiquement le temps de chauffe optimal pour plusieurs types et quantités d'aliments précuits. Tous les aliments doivent être précuits et conservés au frais.

1. Appuyez sur le bouton **Sensor Cook (Cuisson par capteur)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire (ex. : **Popcorn (Pop-corn)**). Le symbole « [----] » s'affiche et le four micro-ondes se met en marche automatiquement. Lorsque vous préparez du pop-corn, patientez au moins cinq minutes entre chaque sachet afin d'éviter toute surchauffe du plateau en verre. Pour vérifier l'heure actuelle pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.

Fonctionnement

Guide de cuisson par capteur

- Respectez les instructions suivantes lorsque vous faites cuire par capteur différents types d'aliments.

Aliment	Quantité	Instructions
Pop-corn	85 à 100 g 1 sachet	Ne faites chauffer qu'un seul paquet de pop-corn spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous retirez le sachet du four et que vous l'ouvrez. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Pommes de terre	1 à 6	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Disposez-les de manière uniforme sur le plateau. Laissez reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Légumes frais	1 à 4 tasses	Placez les légumes frais dans un plat allant au micro-ondes et ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez d'un film plastique ou d'un couvercle résistant aux micro-ondes (pour de meilleurs résultats, utilisez un couvercle en verre). Si vous utilisez un film plastique, pratiquez une petite ouverture sur le bord du plat pour la ventilation. Retirez les légumes du four, laissez-les reposer à couvert pendant 2 minutes, puis remuez et servez. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Entrées individuelles	220 à 400 g	Retirez l'aliment de son emballage et suivez les instructions figurant sur ce dernier pour connaître la méthode de couverture du plat et le temps de repos. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

Utilisation des boutons Instant Cook (Cuisson immédiate)

1. Appuyez sur le bouton **Instant Cook (Cuisson immédiate)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire (ex. : **Beverage (Boisson)**). La première taille de portion s'affiche. (les témoins « ENTER » (SAISIR) et « QTY » (QTE) clignotent) :
2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton pour sélectionner la taille de portion que vous souhaitez. Toutes les tailles de portion disponibles s'affichent les unes après les autres. Une fois que vous avez sélectionné la taille de portion souhaitée, le four micro-ondes se met en marche automatiquement.

   Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four émet un signal sonore. Il en émet un autre à chaque minute.

Type d'aliment	Poids	Instructions
Beverage (Boisson)	½ tasse 1 tasse 2 tasses	• Versez le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur et ne couvrez pas. • Placez la boisson dans le four. • Une fois le temps de chauffe écoulé, remuez bien.
Pizza Reheat (Réchauffage de pizza)	1 part 2 parts 3 parts 4 parts	• Disposez les parts de pizza, pointes vers le centre, sur un plat adapté à la cuisson au micro-ondes. • Veillez à ce que les parts ne se chevauchent pas. Ne les couvrez pas. • Laissez les reposer 1 à 2 min avant de les servir.

Fonctionnement

Utilisation du bouton Rice/Pasta (Riz/Pâtes)

1. Appuyez sur le bouton **Rice/Pasta (Riz/Pâtes)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire. Le code « A-1 » (code de l'aliment) s'affiche.
   Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Rice/Pasta (Riz/Pâtes)** pour sélectionner l'aliment souhaité (reportez-vous au **Tableau de cuisson du riz et des pâtes** ci-dessous).
2. Appuyez sur la touche **numérique 1**, **2** ou **3** pour sélectionner le nombre de portions souhaité (reportez-vous au **Tableau de cuisson du riz et des pâtes** ci-dessous pour le nombre de portions).
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

Tableau de cuisson du riz et des pâtes

Code	Type d'aliment	Poids	Température initiale	Instructions
A-1	Riz blanc	1 à 2 portions	Riz : température ambiante Eau : température ambiante	Lavez le riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau s'écoulant soit claire. Placez le riz et l'eau dans un cuiseur transparent aux micro-ondes ou dans un plat rond en Pyrex et couvrez. Une fois le riz cuit, laissez-le reposer sans retirer le couvercle. Laissez reposer le riz pendant 3 à 5 minutes, puis remuez-le pour séparer les grains. 1 Serv. / 2 Serv. Rice 100g / 200g Water 250ml / 375ml
A-2	Pâtes sèches	1 à 2 portions	Eau : bouillante	Placez les pâtes sèches dans un cuiseur ou un bol transparent aux micro-ondes ou dans un plat rond en Pyrex. Au besoin, cassez les pâtes pour qu'elles entrent dans le plat et faites cuire sans couvrir. Couvrez une fois la cuisson terminée et laissez reposer 2 à 5 minutes. Remuez et servez. 1 Serv. / 2 Serv. Pasta 100g / 200g Water 3cups / 5cups
A-3	Pâtes surgelées	1 à 2 portions	Eau : bouillante	Placez les pâtes surgelées dans un cuiseur ou un bol transparent aux micro-ondes ou dans un plat rond en Pyrex et faites cuire sans couvrir. Couvrez une fois la cuisson terminée et laissez reposer 2 à 5 minutes. Remuez et servez. 1 Serv. / 2 Serv. Pasta 125g / 250g Water 3cups / 5cups
A-4	Pâtes fraîches	1 à 2 portions	Eau : bouillante	Placez les pâtes fraîches dans un cuiseur ou un bol transparent aux micro-ondes ou dans un plat rond en Pyrex et faites cuire sans couvrir. Couvrez une fois la cuisson terminée et laissez reposer 2 à 5 minutes. Remuez et servez. 1 Serv. / 2 Serv. Pasta 125g / 250g Water 3cups / 5cups
A-5	Spaghetti	1 à 2 portions	Eau : bouillante	Placez les spaghetti sèches dans un cuiseur ou un bol transparent aux micro-ondes ou dans un plat rond en Pyrex. Au besoin, cassez les spaghetti pour qu'elles entrent dans le plat et faites cuire sans couvrir. Couvrez une fois la cuisson terminée et laissez reposer 2 à 5 minutes. Remuez et servez. 1 Serv. / 2 Serv. Spaghetti 100g / 200g Water 3cups / 5cups
A-6	Nouilles prêtes en 2 minutes	1 à 3 portions	Eau : bouillante	Séparez le nid de nouilles et placez-les dans un grand bol transparent aux micro-ondes. Versez de l'eau bouillante sur les nouilles et faites cuire sans couvrir. Lorsque le four émet un signal sonore à mi-cuisson, remuez bien et appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer deux minutes puis remuez et servez. 1 Serv. / 2 Serv. / 3 serv. Noodle 1 packet / 2 packets / 3 packets Water 500 ml / 1000 ml / 1500 ml
A-7	Porridge	1 à 2 portions	Flocons d'avoine : température ambiante Eau et lait : froids	Placez les flocons d'avoine secs et l'eau ou le lait dans un bol transparent aux micro-ondes et faites cuire sans couvrir. Lorsque le four émet un signal sonore, remuez bien les flocons et appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Une fois la cuisson terminée, remuez bien et recouvrez de cassonade ou de miel. 1 Serv. / 2 Serv. Oats 35g / 70g Water & Milk 185 ml / 375ml

ME6144ST_XSG-03319A-02_FR.fm Page 9 Monday, June 7, 2010 9:44 AM

Fonctionnement

Utilisation des boutons Meat/Fish (Viande/Poisson)

1. Appuyez sur le bouton **Meat/Fish (Viande/Poisson)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire. Le code « A-1 » (code de l'aliment) s'affiche. Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Meat/Fish (Viande/Poisson)** pour sélectionner l'aliment souhaité (reportez-vous au **Tableau de cuisson de la viande et du poisson** ci-dessous).
2. Appuyez sur la touche **numérique 1**, **2** ou **3** pour sélectionner le nombre de portions souhaité (reportez-vous au **Tableau de cuisson de la viande et du poisson** ci-dessous pour le nombre de portions).
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

Tableau de cuisson de la viande et du poisson

Code	Type d'aliment	Poids	Température initiale	Instructions
A-1	Blanc de poulet	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	Conservé au frais	Choisissez des blancs de poulet frais, pratiquez 3 à 4 entailles dans la chair à l'aide d'un couteau aiguisé et faites-les cuire ainsi ou après les avoir fait mariner dans la préparation de votre choix pendant deux heures ou toute la nuit à couvert au réfrigérateur. Vous pouvez également les arroser de sauce soja ou de jus de citron ou les saupoudrer de sel aux herbes ou de poivre. Sur une assiette ou dans un plat en Pyrex, recouvrez entièrement les blancs de papier sulfurisé et faites cuire. Le four émet un signal sonore à mi-cuisson. Retournez les blancs et appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Une fois la cuisson terminée, laissez les blancs reposer pendant 3 à 5 minutes. Servez.
A-2	Filet de poisson	150 à 200 g 250 à 300 g 350 à 400 g	Conservé au frais	Choisissez des filets de poisson frais et cuisez-les tels quels ou après les avoir fait revenir dans la marinade de votre choix pendant deux heures ou toute la nuit à couvert dans le réfrigérateur. Vous pouvez également arroser les filets de jus de citron ou les saupoudrer de votre mélange d'herbes préféré (ex. : assaisonnement de poivre au citron, sel ou poivre). Sur une assiette ou dans un plat en Pyrex, recouvrez entièrement les filets de papier sulfurisé et faites-les cuire. Une fois la cuisson terminée, laissez les filets reposer pendant 3 minutes. Servez.

Tableau de cuisson de la viande et du poisson

Code	Type d'aliment	Poids	Température initiale	Instructions
A-3	Fruits de mer	150 à 200 g 250 à 300 g 350 à 400 g	Conservés au frais	Choisissez des fruits de mer frais et disposez-les dans un plat transparent aux micro-ondes ou dans un plat en Pyrex. Arrosez de jus de citron ou salez selon vos goûts, recouvrez de papier sulfurisé (type Glad Bake) et enfournez le tout. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer les fruits de mer pendant 3 minutes. Servez.
A-4	Plat mijoté	1 plat	Conservé au frais	Ingrédients pour un plat mijoté 2 carottes moyennes (85 à 110 g avant épluchage), 2 oignons moyens (110 à 140 g avant épluchage), 2 pommes de terre moyennes (165 à 195 g avant épluchage), 450 g d'épaule de boeuf hachée, 1 cuillère à café rase de sel, 1 cuillère à café rase de poivre, 1 verre d'eau. Epluchez et coupez les légumes en dés de 2,5 cm environ. Formez 12 petites boulettes de boeuf à l'aide des cercles en laiton Reynolds de 5 cm de diamètre. Etalez légèrement les boulettes. Dans un plat de cuisson d'une contenance de 2 litres, disposez en couches la moitié des boulettes de boeuf, des carottes, des oignons et des pommes de terre. Salez et poivrez. Poursuivez avec le reste des ingrédients en vous assurant que la dernière couche de boulettes est recouverte de légumes. Ajoutez l'eau. Tassez les ingrédients. Couvrez le tout. Une fois la cuisson terminée, laissez le plat reposer pendant 5 minutes. Servez.
A-5	Bacon	100 à 125 g 200 à 225 g 300 à 325 g	Conservé au frais	Procurez-vous de fines tranches de lard frais auprès de votre boucher, traiteur ou supermarché. Placez-les sur du papier absorbant dans un plat transparent aux micro-modes ou dans un plat en Pyrex, recouvrez d'un autre morceau de papier absorbant et enfournez le tout. Servez.
A-6	Boulettes de viande	1 plat	Conservées au frais	Ingrédients pour les boulettes de viande. 450 g de boeuf haché, 1 oignon haché, 1 oeuf battu, 1 cuillère à café rase de sel, 1 cuillère à café rase de poivre et 2 cuillères à soupe d'eau. Incorporez tous les ingrédients et mélangez bien. Façonnez 20 boulettes de viande (25 mm). Placez les boulettes de viande dans un plat. Recouvrez le tout de film étirable transparent aux micro-ondes en ménageant une cheminée de 50 mm à une extrémité. Procédez à la cuisson. Une fois celle-ci terminée, laissez reposer les boulettes de viande pendant 5 minutes. Servez.

ME6144ST_XSG-03319A-02_FR.fm Page 10 Monday, June 7, 2010 9:44 AM

A-7	Pain de viande	1 plat	Conservé au frais	Ingrédients pour un pain de viande. 675 g d'épaule de boeuf hachée, 1 tasse de pain rassis émietté, 1 oignon haché, 1 poivron vert haché, 1 tasse de lait, 1 oeuf, 2 cuillères à soupe de ketchup, 1 cuillère à café rase de poivre, 1 cuillère à café rase de sel. Incorporez tous les ingrédients et mélangez bien. Placez le mélange de viande dans un moule à pain et uniformisez la partie supérieure. Recouvrez le plat d'un film étirable et ménagez une cheminée de 5 cm à une extrémité. Placez le tout dans le four parallèlement à la porte. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer le plat pendant environ 5 minutes. Servez.

Utilisation du bouton Snack Bar (Snack)

1. Appuyez sur le bouton **Snack Bar (Snack)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire. Le code « A-1 » (code de l'aliment) s'affiche.
   Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Snack Bar (Snack)** pour sélectionner l'aliment souhaité (reportez-vous au **Tableau de cuisson des snacks** ci-dessous).
2. Appuyez sur la touche **numérique 1**, **2** ou **3** pour sélectionner le nombre de portions souhaité Seul le bouton **1** (nombre de portions) peut être activé si vous sélectionnez TORTILLA
   (reportez-vous au **Tableau de cuisson des snacks** pour le nombre de portions)
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

Tableau de cuisson des snacks

Code	Type d'aliment	Poids	Température initiale	Instructions
A-1	Tortilla	400 g	Conservées au frais	Coupez le haut du paquet de tortilla, retirez le sachet de sauce et posez le paquet de tortilla directement au centre du plateau tournant. Réchauffez. Les tortilla doivent être servies chaudes.
A-2	Ailes de poulet	4 à 5 unités 8 à 10 unités	Conservées au frais	Répartissez régulièrement les ailes sur une assiette. Couvrez de papier sulfurisé.
A-3	Tourte surgelée	50 à 60 g 100 à 110 g 150 à 160 g	Surgelée	Disposez les parts de tourte encore surgelées dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes ou en Pyrex. Ne couvrez pas. Faites chauffez. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer les parts pendant 1 minute. Servez.
A-4	Aliment pour bébé	70 g 110 g 170 g	température ambiante	Retirez le couvercle en métal des pots pour bébé conservés à température ambiante. Retirez les couvercles en plastique et en métal des petits pots et replacez celui en plastique. Posez le récipient au centre du plateau tournant et passez-le au micro-ondes à puissance élevée jusqu'à obtenir la bonne température. Remuez bien. Servez Le bouton More/Less (Plus/Moins) ne peut pas être utilisé lorsque celui correspondant à l'alimentation pour bébé est sélectionné.
A-5	Pain à l'ail	200 g 400 g 600 g	Conservé au frais	Retirez les baguettes de pain à l'ail de leur emballage et disposez-les dans le four sur une assiette adaptée à la cuisson au micro-ondes ou dans un plat en Pyrex. Faites chauffez. Après la cuisson, attendre 3 minutes que le beurre soit complètement fondu à l'intérieur des bâtonnets. Servez.
A-6	Croquettes de poulet	4 unités 8 unités	Conservées au frais	Placez un morceau de papier absorbant sur l'assiette et disposez les croquettes en cercle par dessus. Ne les couvrez pas. Laissez reposer 1 min.
A-7	Pommes de terre en morceaux	4 unités 8 unités	température ambiante	Coupez la pomme de terre en 4 morceaux de taille égale. Evidez la pomme de terre en laissant une épaisseur d'environ 6 mm. Répartissez régulièrement les morceaux de pommes de terre évidées sur une assiette. Parsemez de morceaux de lard, d'oignons et de fromage. Passez-les au four à une puissance élevée jusqu'à ce que le fromage ait fondu.

Décongélation automatique

Pour décongeler les aliments, indiquez leur poids ; le micro-ondes règlera alors automatiquement la durée de décongélation, la puissance et le temps de repos.

1. Appuyez sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)**. Le chiffre « 1 » s'affiche.
   (les témoins « ENTER » (SAISIR) et « kg » (kg) clignotent).
2. Pour définir le type d'aliment, appuyez plusieurs fois sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)**. Vous pouvez également utiliser le pavé numérique pour saisir directement le poids des aliments.
   Le poids maximal pouvant être saisi est de 2 kg (hormis le pain).
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**. Le temps de cuisson s'affiche pendant la décongélation ; le four émet un signal sonore vous indiquant que vous devez retourner les aliments.
4. Ouvrez la porte du four et retournez les aliments.
5. Appuyez sur le bouton Start (Départ) pour reprendre la décongélation.

• ***Reportez-vous en page 17 pour consulter le guide de décongélation automatique.***

Fonctionnement

Réchauffage automatique

Pour faire réchauffer des aliments, sélectionnez le type de plat et le nombre de portions que vous souhaitez faire réchauffer ; le four à micro-ondes règlera alors automatiquement la durée de réchauffage.

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Auto Reheat (Réchauffage auto)** pour sélectionner le type de plat que vous souhaitez faire réchauffer. La taille initiale du plat équivaut à une portion.
   Vous pouvez sélectionner jusqu'à quatre tasses pour le réchauffage des plats mijotés, des pâtes et du riz. Une seule portion peut être réchauffée par plat. Le plat et la quantité choisis s'affichent.
2. Utilisez la pavé numérique pour augmenter le nombre de portions. **Par exemple, pour trois portions, appuyez sur le bouton 3 (reportez-vous au tableau de réchauffage automatique ci-dessous pour les portions).** Le nombre de portions sélectionné s'affiche.
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**. La durée de cuisson s'affiche.

Tableau de réchauffage automatique

Type d'aliment	Code	Poids	Instructions
Assiette garnie	A-1	1 portion	• Utilisez uniquement des aliments précuits et conservés au frais. • Recouvrez l'assiette d'un film plastique perforé ou de papier sulfurisé. • Sommaire - 85 à 110 g de viande, volaille ou poisson (jusqu'à 170 g non désossée) - ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) - ½ tasse de légumes (environ 85 à 110 g)
Plat mijoté	A-2	1 à 4 tasses	• Utilisez uniquement des aliments conservés au frais. • Couvrez d'un couvercle ou d'un film plastique perforé. • Remuez bien avant de servir.
Réchauffage des pâtes	A-3		
Réchauffage du riz	A-4		
Soupe en conserve	A-5		

Setting and Using the Custom Cook Button

(ME6144W/ME6144ST Only)

The Custom Cook button memeoizes the time and power setting for a particular food.

Programming the Custom Cook button

1. Press the **Custom Cook** button. Press the button twice to delete the previous Custom setting. The display shows “ENTER” and “COOK”, “TIME” will flash.
2. Use the **Number** buttons to enter the amount of cooking time. The display will show the amount of time you have set.
3. Press **Power Level** and use the **Number** buttons to enter the power level. The display will show the power level you have set and The display will show “CUST”. You can set the power level from 0 to 9

   1 = Warm
   2 = Low
   3 = Defrost
   4 = Medium Low
   5 = Medium
   6 = Simmer
   7 = Medium High
   8 = Reheat
   9 = Sauté
   0 =High
4. Press the **Custom Cook** button again. The display will read you setting are now stored in the oven’s memory.

Using the Custom Cook button

Press the Custom button after memorizing a recipe, the press **Start** button. You can check the power level while cooking is in progress by pressing the **Power Level** button.

Fonctionnement

Réglage du temps de cuisson et de la puissance

Le four à micro-ondes vous permet de régler deux niveaux de cuisson, chaque niveau possédant une durée et une puissance propres. Le bouton de puissance vous permet de régler le degré de chaleur : Warm (Chaud) (1) - High (Elevé) (0).

Cuisson à une étape

Pour la cuisson simple en une étape, il vous suffit de régler le temps de cuisson. La puissance se règle automatiquement sur High (Elevée). Pour régler la puissance sur un autre niveau, utilisez le bouton **Power Level (Puissance)**.

1. Utilisez le pavé numérique pour définir un temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson de 1 seconde à 99 minutes et 99 secondes. Pour régler la durée sur plus d'une minute, saisissez également les secondes. **Par exemple, pour régler 20 minutes, saisissez 2, 0, 0, 0.**
2. Si vous souhaitez régler la puissance sur une autre valeur que High (Elevée), appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)** puis utilisez le pavé numérique pour saisir une puissance.

Puissances :

1 = P : 10	(Chaud)	6 = P : 60	(Mijoter)
2 = P : 20	(Faible)	7 = P : 70	(Moyennement élevée)
3 = P : 30	(Décongeler)	8 = P : 80	(Réchauffer)
4 = P : 40	(Moyennement faible)	9 = P : 90	(Saisir)
5 = P : 50	(Moyenne)	0 = P : Hi	(Elevée)

3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson. Si vous souhaitez modifier la puissance, appuyez sur le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** avant d'appuyer sur **Start (Départ)** et ressaisissez toutes les instructions.

Certaines recettes nécessitent différentes étapes de cuisson à différentes températures. Votre micro-ondes vous permet pour cela de cuire vos aliments en plusieurs étapes.

Cuisson en plusieurs étapes

1. Suivez les étapes 1 et 2 de la section « Cuisson en une étape » figurant sur la page précédente.
   *Lorsque vous saisissez plusieurs étapes de cuisson, appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)** avant de passer à la saisie de l'étape suivante.*
   *Pour régler la puissance d'une étape de cuisson sur High (Elevée), appuyez deux fois sur le bouton **Power Level (Puissance)**.*
2. Utilisez le pavé numérique pour définir un deuxième temps de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton ***Power Level (Puissance)***, puis utilisez les touches numériques pour régler la puissance de la deuxième étape de cuisson.
4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

Vous pouvez vérifier la puissance en cours de cuisson en appuyant sur le bouton ***Power Level (Puissance)***.

Mode de démonstration

Vous pouvez utiliser le mode de démonstration pour savoir comment votre micro-ondes fonctionne sans chauffage du four.

1. Appuyez presque simultanément sur le bouton 0 et sur le bouton 1 ou 3.
   Pour désactiver le mode de démonstration, répétez l'étape 1 ci-dessus.

Fonctionnement

Utilisation des boutons More/Less (Plus/Moins)

Les boutons **More/Less (Plus/Moins)** vous permettent de régler des temps de cuisson prédéfinis. Ils ne fonctionnent que dans les modes **Rice/Pasta (Riz/Pâtes), Meat/Fish (Viande/Poisson), Snack Bar (Snack), Auto Reheat (Réchauffage automatique), Pizza Reheat (Réchauffage de pizza), Beverage (Boisson) ou Time Cook (Temps de cuisson) et Kitchen Time (Minuterie)**. Utilisez le bouton **More/Less (Plus/Moins)** uniquement après avoir démarré la cuisson au moyen d'un de ces modes.
La fonction **More/Less (Plus/Moins)** ne peut pas être utilisée en même temps que le bouton **Sensor Cook (Cuisson par capteur)**.
Le bouton **More/Less (Plus/Moins)** ne peut être utilisé en même temps que la fonction **Auto defrost (Décongélation automatique)**.

1. Pour AUGMENTER la durée de cuisson automatique : appuyez sur le bouton **More (Plus)**(9).
2. Pour REDUIRE la durée de cuisson automatique : appuyez sur le bouton **Less (Moins)**(1).

   *Si vous souhaitez augmenter/réduire la durée de 10 secondes dans les modes **Time Cook (Temps de cuisson) et Kitchen Time (Minuterie)**, appuyez sur le bouton More (Plus) (9) ou Less (Moins) (1).*

Activation/désactivation du signal sonore

Le signal sonore peut à tout moment être désactivé.

1. Appuyez sur le bouton **Sound (Son)**. Le message « ON » (ACTIVE) s'affiche (le message « START » (DEPART) clignote)
2. Appuyez sur le bouton **Sound (Son)** pour couper le son. L'écran affiche le message suivant : « OFF » (DESACTIVE) (« START » (DEPART) clignote).
3. Appuyez sur **Start (DEPART).** L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Utilisation de la minuterie

1. Appuyez sur le bouton **Kitchen Timer (Minuterie)**.
2. Utilisez le **pavé numérique** pour définir la durée de fonctionnement de la minuterie.
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la minuterie.
4. Le décompte s'affiche et un signal sonore retentit une fois ce temps écoulé.
   Remarque : le micro-ondes ne s'allume pas lorsque la minuterie est utilisée.

Réglage de la sécurité enfants

Cette fonction vous permet de verrouiller le four à micro-ondes de manière à ce qu'il ne puisse pas être utilisé par les enfants en dehors de votre surveillance.

1. Tout en maintenant le bouton « **0** » enfoncé, appuyez sur le bouton « **2** ». Le terme « Loc » s'affiche.

   A ce stade, le micro-ondes ne peut pas être utilisé à moins d'être déverrouillé. Pour ce faire, répétez l'étape 1 décrite ci-dessus.

Consignes concernant la cuisson

Ustensiles de cuisine

Utilisation recommandée

- **Bols et plats en verre et en vitrocéramique** : pour le chauffage ou la cuisson.
- **Plat brunisseur spécial micro-ondes** : permet de dorer l'extérieur des aliments de petite taille comme les biftecks, les côtelettes ou les crêpes. Suivez les instructions fournies avec le plat brunisseur.
- **Film en plastique spécial micro-ondes** : permet de retenir la vapeur d'eau. Ménagez une petite ouverture pour permettre à la vapeur de s'échapper légèrement ; évitez d'appliquer le film directement sur les aliments.
- **Papier sulfurisé** : permet d'éviter les projections.
- **Essuie-tout et serviettes en papier** : permettent de réchauffer à couvert des aliments pendant un court laps de temps, d'absorber l'excédent de liquide et d'éviter les projections. N'utilisez pas de serviettes en papier recyclé car elles peuvent contenir des particules métalliques et prendre feu.
- **Assiettes et gobelets en carton** : permettent de réchauffer des aliments/ liquides pendant un court laps de temps à basse température. N'utilisez pas de carton recyclé car il peut contenir des particules métalliques et prendre feu.
- **Thermomètres** : n'utilisez que ceux étiquetés « Transparents aux micro-ondes » et suivez toutes les instructions. Permettent de contrôler la température des aliments à différents endroits. Les thermomètres classiques peuvent être utilisés une fois les aliments retirés du four.

Utilisation limitée

- **Papier aluminium** : appliquez en de minces bandes sur les aliments pour éviter que les zones exposées ne soient trop cuites. Une utilisation excessive de papier aluminium risque d'endommager votre four, soyez donc prudent.
- **Ustensiles en céramique, porcelaine et grès** : n'utilisez que ceux étiquetés « Transparents aux micro-ondes ». S'ils ne comportent pas cette étiquette, effectuez un essai pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés sans danger. N'utilisez jamais de plat comportant un ornement métallique.
- **Ustensiles en plastique** : n'utilisez que ceux étiquetés « Transparents aux micro-ondes ». Les autres types de plastiques risquent de fondre.
- **Ustensiles en paille, osier et bois** : utilisez-les uniquement pour réchauffer des aliments pendant un court laps de temps car ils risquent de s'enflammer.

Non recommandé

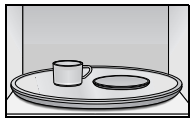
- **Récipients et bouteilles en verre** : le verre ordinaire est trop fin pour pouvoir être utilisé dans un micro-ondes et risque donc de se casser.
- **Sacs en papier** : ils risquent de s'enflammer (sauf les sacs pour pop-corn spécialement conçus pour une utilisation au micro-ondes).
- **Assiettes et tasses en mousse de polystyrène** : elles risquent de fondre et de laisser un résidu toxique sur les aliments.
- **Emballages et récipients en plastique pour aliments** : les emballages du type boîtes de margarine risquent de fondre dans le micro-ondes.
  Ustensiles métalliques *: ils risquent d'endommager le four. Retirez tous les ustensiles métalliques des plats avant de faire cuire les aliments.*

Essai des ustensiles

Si vous ne savez pas si un plat est transparent aux micro-ondes, effectuez le test suivant :

Consignes concernant la cuisson

1. Remplissez une tasse d'eau et placez-la dans le four, à côté du plat que vous souhaitez tester.



2. Appuyez une fois sur le bouton **One Minute + (Une minute +)** pour les chauffer pendant une minute à puissance élevée.
   L'eau doit être chaude et le plat que vous testez doit être froid. Si le plat est chaud, cela signifie qu'il absorbe l'énergie des micro-ondes et ne peut donc pas être utilisé dans ce four.

Techniques de cuisson

Mélange
Remuez les aliments tels que les plats mijotés et les légumes pendant la cuisson pour répartir la chaleur de manière uniforme. Les aliments situés en périphérie du plat absorbent plus d'énergie et chauffent donc plus rapidement ; c'est pourquoi vous devez les remuer en partant du bord vers le centre. Le four s'éteint automatiquement lorsque vous ouvrez la porte pour remuer les aliments.

Disposition
Disposez les aliments de forme inégale (ex. : morceaux de poulet ou côtelettes) de telle façon que la partie la plus épaisse est orientée vers l'extérieur du plateau tournant ; de cette manière, elle recevra une plus grande quantité de micro-ondes. Pour éviter la surcuisson, placez les morceaux fins ou délicats au centre du plateau tournant.

Protection
Recouvrez les aliments de bandelettes de papier aluminium pour éviter la surcuisson. Les extrémités des ailes ou des cuisses de volaille et les coins des plats carrés sont par exemple des zones particulièrement sensibles. Utilisez uniquement de petites quantités de papier aluminium. Dans le cas contraire, vous risqueriez d'endommager votre four.

Rotation
Retournez les aliments à mi-cuisson pour exposer toutes les parties aux micro-ondes. Cette méthode se révèle particulièrement efficace pour la cuisson de grandes pièces de viande comme les rôtis.

Repos
Les aliments cuits au micro-ondes conservent la chaleur et continuent à cuire plusieurs minutes après l'arrêt du four. Laissez-les donc reposer quelques instants le temps que la cuisson se termine. Cette consigne s'applique essentiellement aux rôtis et légumes entiers. Le centre du rôti continue donc à cuire sans pour autant que les parties extérieures ne soient trop cuites. Tous les liquides (ex. : soupe ou chocolat chaud) doivent être agités ou remués à la fin de la cuisson. Laissez reposer les liquides quelques instants avant de les servir. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez bien et vérifiez la température avant de servir.

Ajout de liquide
Les micro-ondes sont attirées par les molécules d'eau. Recouvrez ou laissez reposer les aliments dont la teneur en eau n'est pas uniforme afin que la chaleur se répartisse de façon homogène. Ajoutez une petite quantité d'eau aux aliments secs pour leur permettre de cuire.

Conseils
- Les aliments denses, comme les pommes de terre, chauffent plus lentement que les autres aliments. Les aliments à chair délicate doivent être réchauffés à une puissance moins élevée afin d'éviter qu'ils ne durcissent.
- L'altitude et le type d'ustensile utilisé peuvent influer sur le temps de cuisson. Lorsque vous testez une nouvelle recette, sélectionnez le temps de cuisson minimal et vérifiez occasionnellement les aliments pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.
- Les aliments dont la peau n'est pas poreuse, tel que les pommes de terre ou les saucisses pour hot-dogs, doivent être percés pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Il n'est pas conseillé de faire frire les aliments dans de l'huile ou de la graisse chaude. La graisse et l'huile pourraient entrer en ébullition et déborder, provoquant ainsi de graves brûlures.
- Certains ingrédients chauffent plus vite que d'autres. Par exemple, la confiture située au cœur d'un beignet sera plus chaude que la pâte. Souvenez-vous en afin de prévenir tout risque de brûlure.
- La confection de conserves maison à l'aide du micro-ondes n'est pas recommandée car certaines bactéries pathogènes peuvent ne pas être détruites lors de la cuisson.
- Bien que les micro-ondes ne chauffent pas directement les ustensiles, la chaleur des aliments se transmet souvent à ces derniers. Utilisez toujours une manique lorsque vous retirez les aliments du four et apprenez aux enfants à procéder de même.
- Il n'est pas recommandé de faire des bonbons dans le micro-ondes car le sucre peut atteindre des températures très élevées. Souvenez-vous en afin de prévenir tout risque de blessure.

Consignes concernant la cuisson

Cuisson automatique par capteur

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en détectant la quantité d'humidité produite lors de leur cuisson.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types d'humidité sont produits. Le capteur automatique détermine le temps et la puissance de cuisson adéquates en détectant la quantité d'eau produite par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous recouvrez un récipient à l'aide de son couvercle ou d'un film plastique au cours de la cuisson par capteur, ce dernier calcule automatiquement la quantité d'eau produite une fois le récipient rempli de vapeur.
- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, selon les besoins, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, parsemez les aliments d'herbes, d'épices ou de sauces de brunissage. Veuillez cependant noter que le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces ingrédients qu'une fois la cuisson terminée.
- La fonction More/Less (Plus/Moins) est utilisée pour augmenter ou réduire le temps de cuisson. Utilisez cette fonction pour obtenir le degré de cuisson qui vous convient.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée à une extrémité pour permettre à la vapeur de s'échapper à la vitesse appropriée.
- Utilisez toujours le couvercle spécialement adapté au récipient utilisé. Si l'ustensile n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.

Important

- Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de cuisson automatique par capteur pour effectuer plusieurs cycles de cuisson continus.
- Installez le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter tout mauvais résultat, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.
- N'utilisez pas de détergent volatile pour nettoyer votre four. L'humidité produite suite à l'utilisation de ce type de produit pourrait entraver le bon fonctionnement du capteur.
- Ne placez pas le four à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité ou de gaz afin d'éviter tout dysfonctionnement du capteur automatique.
- Conservez toujours l'intérieur du four propre. Nettoyez les salissures à l'aide d'un chiffon humide.
- Ce four est destiné à une utilisation domestique uniquement.

Guide de cuisson

Guide de cuisson de la viande

- Placez la viande sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson au micro-ondes, le tout dans un plat du même type.
- Lancez la cuisson en plaçant la viande côté gras vers le bas. Recouvrez les os ou les parties comportant peu de chair de fines bandelettes de papier aluminium.
- Vérifiez la température en différents endroits avant de laisser la viande reposer le temps recommandé.
- Les températures suivantes sont les températures de retrait. La température des aliments augmente durant le temps de repos.

Aliment	Temps de cuisson/Puissance	Instructions
Rôti de boeuf Désossé Jusqu'à 2 kg	**Temps de cuisson :** 8 à 12 min pour 500 g à 50°C : saignant 9 à 13 min pour 500 g à 55°C : à point 10 à 15 min pour 500 g à 65°C : bien cuit **Puissance :** High (Elevée) (0) durant les 5 premières minutes, puis Medium (Moyenne) (5).	Placez la viande, côté gras vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Laissez reposer le tout 10 min.
Porc Désossé ou non Jusqu'à 2 kg	**Temps de cuisson :** 12 à 16 min pour 500 g à 70°C : bien cuit **Puissance :** High (Elevée) (0) durant les 5 premières minutes, puis Medium (Moyenne) (5).	Placez la viande, côté gras vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez d'un film plastique perforé. Retournez à mi-cuisson. Laissez reposer le tout 10 min.

Guide de cuisson de la volaille

- Placez la volaille sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson au micro-ondes, le tout dans un plat de même type.
- Recouvrez la volaille de papier sulfurisé afin d'éviter les projections.
- Recouvrez de fines bandelettes d'aluminium les os, les parties comportant peu de chair et les zones sensibles à la cuisson.
- Vérifiez la température en différents endroits avant de laisser la volaille reposer le temps recommandé.

Aliment	Temps de cuisson/ Puissance	Instructions
Poulet entier Jusqu'à 2 kg	**Temps de cuisson :** 7 à 10 min pour 500 g à 80°C **Puissance :** Medium High (Moyennement élevée) (7).	Placez le poulet, côté poitrine vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Cuisez jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer 5 à 10 min.

Consignes concernant la cuisson

Aliment	Temps de cuisson/ Puissance	Instructions
Morceaux de poulet Jusqu'à 1 kg	**Temps de cuisson :** 7 à 10 min pour 500 g à 80°C : viande noire 75°C : viande blanche **Puissance** : Medium High (Moyennement élevée) (7)	Placez le poulet dans un plat, côté os orienté vers le bas et côté le plus épais orienté vers l'extérieur du plat. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Cuisez jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer 5 à 10 min.

Guide de cuisson des fruits de mer

- Cuisez le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette.
- Placez le poisson sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson au micro-ondes, le tout dans un plat de même type.
- Utilisez un couvercle hermétique pour cuire le poisson à l'étuvée. L'utilisation de papier sulfurisé ou d'une serviette en papier comme couvercle produit moins de vapeur.
- Ne faites pas trop cuire le poisson et vérifiez sa cuisson une fois le temps minimum écoulé.Guide de

Aliment	Temps de cuisson/ Puissance	Instructions
Biftecks Jusqu'à 700 g	**Temps de cuisson :** 7 à 11 min pour 500 g **Puissance :** Medium-High (Moyennement élevée) (7).	Placez les biftecks sur la grille à rôtir, côté le plus épais orienté vers l'extérieur de la grille. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez et changez la disposition à mi-cuisson. Cuisez le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer 3 à 5 min.
Filets Jusqu'à 700 g	**Temps de cuisson :** 4 à 8 min pour 500 g **Puissance** : Medium-High (Moyennement élevée) (7)	Placez les filets dans un plat de cuisson en prenant soin de recouvrir les morceaux les plus fins de papier sulfurisé. S'ils mesurent plus de 1,3 cm d'épaisseur, retournez-les et changez la disposition à mi-cuisson. Cuisez le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer 2 à 3 min.
Crevettes Jusqu'à 700 g	**Temps de cuisson :** 4 à 6½ min pour 500 g **Puissance** : Medium-High (Moyennement élevée) (7)	Répartissez les crevettes dans un plat de manière à éviter qu'elles ne se chevauchent. Couvrez de papier sulfurisé. Cuisez-les jusqu'à ce qu'elles deviennent fermes et opaques tout en les changeant 2 à 3 fois de position en cours de cuisson. Laissez reposer le tout 5 min.

cuisson des œufs

- Ne faites jamais cuire les œufs (durs ou non) dans leur coquille car ils risqueraient d'exploser.
- Percez toujours les œufs entiers afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Cuisez les œufs juste à point ; ils deviennent durs lorsqu'ils sont trop cuits.

Guide de cuisson des légumes

- Lavez les légumes avant de procéder à la cuisson. Il est souvent inutile d'ajouter de l'eau. Pour les légumes denses tels que les pommes de terre, les carottes et les haricots verts, ajoutez environ ¼ de verre d'eau.
- Les petits légumes (rondelles de carottes, petits pois, haricots du Cap, etc.) cuisent plus vite que les plus gros.
- Les légumes entiers, comme les pommes de terre, les courges ou les épis de maïs, doivent être disposés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Ils cuiront de manière plus uniforme si vous les retournez à mi-cuisson.
- Dirigez toujours les tiges des légumes (ex. : asperges, brocolis) vers les bords du plat, pointes vers le centre.
- Lorsque vous cuisez des légumes coupés en morceaux, recouvrez toujours le plat d'un couvercle ou d'un film plastique perforé adapté à la cuisson au micro-ondes.
- Avant la cuisson, percez la peau des légumes entiers, non pelés, tels que les pommes de terre, les courges, les aubergines, etc. afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Pour une cuisson plus uniforme, remuez les légumes entiers ou changez leur disposition à mi-cuisson.
- Généralement, plus l'aliment est dense, plus le temps de repos est long (le temps de repos correspond au temps nécessaire aux aliments denses et volumineux pour terminer leur cuisson une fois sortis du four). Une pomme de terre au four doit reposer pendant cinq minutes avant que sa cuisson ne soit terminée, alors qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

Consignes concernant la cuisson

Guide de décongélation automatique

- Respectez les instructions suivantes lorsque vous décongelez différents types d'aliments.

Code	Type d'aliment	Poids	Température initiale	Instructions
1	Viande	100 g à 2 kg	20 à 60 min	Recouvrez les bords pauvres en chair de papier aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient pour la cuisson du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
2	Volaille	100 g à 2 kg	20 à 60 min	Recouvrez les cuisses et les ailes de papier aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme peut convenir aussi bien à la cuisson d'un poulet entier que celle de morceaux de poulet.
3	Poisson	100 g à 2 kg	20 à 50 min	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4	Fruits de mer	100 g à 2 kg	20 à 50 min	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient à la cuisson des crevettes, langoustines, mollusques et palourdes.
5	Pain Gâteau	100 à 700 g	5 à 30 min	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le dès que le signal sonore retentit (Le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à tous les types de pain, en tranches ou entiers, ainsi qu'aux petits pains et aux baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la cuisson de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.

Remarques

Vérifiez la cuisson lorsque le four émet un signal. Après l'étape finale, il se peut que de petites parties restent gelées. Laissez-les reposer quelques instants pour que la décongélation se poursuive. Ne décongelez pas ces aliments tant que tous les cristaux de glace n'ont pas fini de fondre. Recouvrir les rôtis et les biftecks de petits morceaux d'aluminium empêche que les bords ne cuisent trop vite et que le centre ne soit encore congelé. Utilisez des bandelettes de papier aluminium étroites et lisses pour recouvrir les bords et les parties plus fines des aliments.

ME6144ST_XSG-03319A-02_FR.fm Page 18 Monday, June 7, 2010 9:44 AM

Consignes concernant la cuisson

Recettes

Ragoût de bœuf à l'orge

675 g de bœuf découpé en morceaux d'environ 1,5 cm d'épaisseur
½ tasse d'oignons hachés
2 cs de farine
1 cs de sauce Worcestershire
Entre 380 et 405 g de bouillon de bœuf
2 carottes moyennes, coupées en rondelles d'environ 1,3 cm (1 tasse env.)
½ tasse d'orge
1 feuille de laurier
¼ cc de poivre
1 paquet (250 à 280 g) de pois surgelés, décongelés

1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, incorporez le bœuf, les oignons, la farine et la sauce Worcestershire. Mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée (0) pendant 6 à 8 minutes, en mélangeant une fois, jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée.
2. Ajoutez le bouillon, les carottes, l'orge, la feuille de laurier et le poivre. Remuez. Couvrez. Faites cuire à puissance moyenne pendant 1h00 à 1h30, en mélangeant 2 à 3 fois, jusqu'à ce que les carottes et le bœuf soit bien tendres.
3. Ajoutez les pois. Couvrez. Faites cuire à puissance moyenne pendant 10 minutes. Laissez reposer pendant 10 minutes. Retirez la feuille de laurier avant de servir.
   Pour 6 personnes.

Brocolis au fromage

¼ tasse de beurre ou de margarine
¼ tasse d'oignons hachés
1½ cs de farine
½ cc de sel
¼ cc de moutarde
1/8 cc de poivre
1½ tasse de lait
¼ tasse de poivron rouge haché
225 g (2 tasses) de fromage râpé type Cheddar
1 paquet (250 à 280 g) de brocolis hachés surgelés, décongelés
4 tasses de pâtes cuites torsadées (225 g de pâtes sèches)

1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, faites cuire le beurre et les oignons à puissance élevée (0) pendant 1 à 2 minutes, en remuant une fois, jusqu'à ce que les oignons soient bien tendres.
2. Ajoutez la farine, le sel, la moutarde et le poivre. Mélangez bien. Faites cuire à puissance élevée (0) pendant 30 à 60 secondes jusqu'à ébullition. Incorporez le lait et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.
3. Incorporez le poivron rouge. Faites cuire à puissance élevée (0) pendant 2 à 3 minutes, en remuant deux fois, jusqu'à ce que le mélange entre en ébullition et s'épaississe légèrement. Incorporez le fromage et mélangez bien jusqu'à ce qu'il ait entièrement fondu.
4. Ajoutez les brocolis et les pâtes. Mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée (0) pendant 4 à 6 minutes, en remuant une fois, jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud. Remuez avant de servir.
   Pour 6 personnes.

Salade de pommes de terre chaudes

900 g de petites pommes de terre à peau rouge (Roseval), coupées en morceaux de 1,5 cm
4 tranches de lard (cru) coupées en morceaux de 1,5 cm
¼ tasse d'oignons hachés
2 cc de sucre
1 cc de sel
1 cc de farine
½ cc de graines de céleri
1/8 cc de poivre
2½ cs de vinaigre de cidre

1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, incorporez les pommes de terre avec le ¼ de tasse d'eau. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée (0) jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (7 à 10 min), en mélangeant deux fois. Egouttez et laissez refroidir le tout quelques instants.
2. Dans un saladier de taille moyenne, faites cuire les tranches de lard à puissance élevée (0), en mélangeant une fois, jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes (2½ à 3½ min) Disposez les tranches sur du papier absorbant. Prélevez une cuillère à soupe de graisse de cuisson du lard.
3. Mélangez-la avec les oignons. Recouvrez le tout de film étirable et relevez-en un coin pour laisser s'échapper la vapeur. Faites cuire à puissance élevée (0) jusqu'à ce que la préparation soit tendre (1½ à 2½ min) ; mélangez.
4. Incorporez le sucre, le sel, la farine, les graines de céleri et le poivre. Faites cuire à puissance élevée jusqu'à ébullition du mélange (30 à 40 s). Ajoutez le vinaigre et une ½ tasse d'eau. Faites cuire à puissance élevée (0) jusqu'à ce que le liquide entre en ébullition et s'épaississe légèrement (1 à 2 min), mélangez. Ajoutez les tranches de lard à la sauce. Versez la sauce sur les pommes de terre. Remuez bien.
   Pour 6 personnes.

Soupe de haricots noirs

1 tasse d'oignons hachés
1 gousse d'ail, émincée
2 boîtes (de 420 g chacune) de haricots noirs, égouttés
1 boîte (entre 390 et 450 g) de tomates concassées
Entre 385 et 405 g de bouillon de bœuf
1 boîte (entre 195 et 240 g) de maïs
1 boîte (110 g) de piments verts, émincés
1 à 2 cc (plus ou moins selon vos goûts) de cumin en poudre

1. Mettez les oignons et l'ail dans un faitout d'une contenance de 3 litres. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée (0) pendant 2 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres.
2. Ajoutez une boîte de haricots et écrasez-les à l'aide d'une fourchette. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien.
3. Faites cuire à puissance élevée (0) pendant 10 minutes sans couvercle ; mélangez. Réglez la puissance sur le niveau moyen et faites cuire pendant 5 minutes. Remuez avant de servir.
   Pour environ deux litres de soupe.

Annexe

Dépannage

Avant de faire appel à un dépanneur, effectuez les vérifications suivantes.

L'affichage et le four ne fonctionnent pas.

- Insérez correctement la fiche dans une prise avec mise à la terre.
- Si la prise est commandée par interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est en position ouverte.
- Retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la.
- Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.
- Branchez un autre appareil sur la prise. Si l'autre appareil ne fonctionne pas, demandez à un électricien qualifié de réparer la prise.
- Branchez le four sur une autre prise.

L'affichage du four fonctionne mais l'appareil ne s'allume pas.

- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Vérifiez qu'il ne reste aucun résidu de matériel d'emballage ou de tout autre matériau sur le joint de la porte.
- Vérifiez que la porte n'est pas endommagée.
- Appuyez deux fois sur Cancel (Annuler) et sélectionnez à nouveau les instructions de cuisson.

L'appareil s'éteint avant la fin du temps programmé.

- S'il n'y a pas eu de coupure de courant, retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. En cas de coupure de courant, l'horloge affiche « 88:88 ». Réglez l'heure et saisissez à nouveau les instructions de cuisson.
- Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.

Les aliments cuisent trop lentement.

- Assurez-vous que le four est le seul appareil branché sur le circuit d'alimentation électrique de 12 A. L'utilisation d'un autre appareil sur le même circuit risque d'entraîner une chute de tension. Au besoin, rebranchez le four sur son propre circuit.

Des étincelles ou des arcs se forment.

- Retirez les éventuels ustensiles, plats ou attaches en métal du four. Si vous employez du papier aluminium, utilisez uniquement de petites bandelettes et ménagez un espace d'au moins 2,5 cm entre l'aluminium et les parois intérieures du four.

Le plateau tournant fait du bruit ou ne tourne pas en continu.

- Nettoyez le plateau tournant, son anneau et le plancher du four.
- Assurez-vous que le plateau tournant et son anneau sont placés correctement.

L'utilisation du micro-ondes provoque des interférences télé ou radio.

- Il s'agit du même type d'interférences provoquées par les autres petits appareils, tels que les sèche-cheveux. Eloignez votre micro-ondes des autres appareils, comme le téléviseur ou le poste de radio.

Entretien et nettoyage

- Suivez attentivement ces consignes pour le nettoyage et l'entretien de votre four.
- Veillez à ce que l'intérieur du four soit toujours propre. Des particules d'aliments et des projections de liquides peuvent se coller aux parois du four et réduire ainsi son efficacité.
- Essuyez immédiatement toute projection. Utilisez un chiffon humide et un nettoyant doux. N'utilisez pas de détergents ou d'abrasifs puissants.
- Pour décoller les particules d'aliments ou de liquides tenaces, faites chauffer deux tasses d'eau dans un récipient en verre d'une capacité de quatre tasses (additionnée de jus de citron pour désodoriser le four) à la puissance **High (Elevée)** ou jusqu'à ébullition. Laissez reposer dans le four pendant une à deux minutes.
- Retirez le plateau en verre du four lorsque vous souhaitez nettoyer le four ou le plateau. Pour ne pas briser le plateau, manipulez-le avec précaution et ne le plongez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez le plateau avec précaution dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez la surface externe du four à l'aide de savon et d'un chiffon humide. Séchez-la à l'aide d'un chiffon doux. Pour ne pas endommager votre four, ne laissez pas d'eau s'infiltrer par les ouvertures.
- Nettoyez la fenêtre de la porte à l'aide d'eau et de savon très doux. Veillez à utiliser un chiffon doux pour éviter les rayures.
- Si de la condensation s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la à l'aide d'un chiffon doux. Ce phénomène peut se produire lorsque les aliments placés à l'intérieur du four possèdent une forte teneur en eau. Cela n'indique en rien la présence d'une fuite dans le micro-ondes.
- Ne faites jamais fonctionner le four à vide ; cela risquerait d'endommager le magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser un verre d'eau dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter tout dommage au cas où il serait mis en marche accidentellement.

Message d'erreur

- Si « Error1 » (Erreur 1) et « Error3 » (Erreur 3) s'affichent, laissez le four refroidir pendant au moins
  5 minutes. Si ces messages s'affichent fréquemment, veuillez appeler notre service d'assistance.
- Si vous ouvrez la porte en phase de détection, « Error4 » (Erreur 4) s'affiche.
- Si « Error2 » (Erreur 2) s'affiche, veuillez appeler immédiatement notre service d'assistance.

Si vous ne parvenez pas à résoudre votre problème, contactez votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG

Annexe

Caractéristiques

Numéro de modèle	ME6124W / ME6124ST
Dimensions intérieures du four	1.2 cu.ft
Commandes	10 niveaux de puissance, décongélation incluse
Minuterie	99 minutes, 99 secondes
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie	1550 W
Sortie de l'alimentation	1000 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions extérieures	523 (L) X 297 (H) X 415 (P)
Dimensions intérieures	368 (L) X 229 (H) X 396 (P)
Poids net	15,5 kg

Numéro de modèle	ME6144W / ME6144ST
Dimensions intérieures du four	1.4 cu.ft
Commandes	10 niveaux de puissance, décongélation incluse
Minuterie	99 minutes, 99 secondes
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie	1550 W
Sortie de l'alimentation	1000 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions extérieures	555 (L) X 313 (H) X 439 (P)
Dimensions intérieures	375 (L) X 249 (H) X 408 (P)
Poids net	18,0 kg

SAMSUNG

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
BAHRAIN	8000-4726	www.samsung.com
Egypt	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
Morocco	080 100 2255	
Oman	800-SAMSUNG (726-7864)	
Saudi Arabia	9200-21230	
Turkey	444 77 11	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	

ME6144ST_XSG-03319A-02_EN.fm Page 1 Monday, June 7, 2010 9:45 AM

SAMSUNG

Microwave Oven

Owner's Manual

ME6124W / ME6124ST
ME6144W / ME6144ST

Planet First 100% Recycled Paper

This manual is made with 100% recycled paper.

Code No.: DE68-03319A-05

Safety

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent)

(2) Door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens;
  DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.
  Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;
  Do not use your microwave oven to dry newspapers or clothes
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation
  ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
  Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
  In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
  * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
  * Cover with a clean, dry dressing.
  * Do not apply any creams, oils or lotions.
- **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
  NEVER heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended;
  Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation;
- **DO NOT** cover the ventilation slots with cloths or paper. They may catch fire as hot air is evacuated from the oven.
  The oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.
- **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven to avoid unintentional burn.
- **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls until the oven be cooled down.

Safety Precautions

- Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
  Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.
- Stand at arms length from the oven when opening the door.

Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

- You may notice a Clicking sound during operation(especially when the oven is defrosting).

Reason: This sound is normal when the electrical power output is changing.

- **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty. The power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes.
  It is best to leave a glass of water inside the oven at all times.The water will absorb the microwaves energy if the oven accidently started.

IMPORTANT

- Young children should **NEVER** be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

WARNING:
If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING:
It is hazardous for anyone other than a comperent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

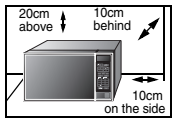
WARNING:
Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

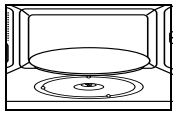
WARNING:
Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

- The microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Installing Your Microwave Oven

Place the oven on a flat level surface 85cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.





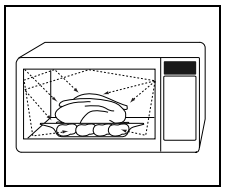
1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.
3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

✻ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

✻ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

How a Microwave Oven Works

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:
- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

Your New Microwave oven

Checking Parts

Unpack your microwave oven and check to make sure that you have all the parts shown here. If any part is missing or broken, call your dealer.

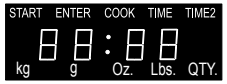
Microwave oven

Glass tray

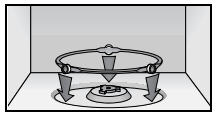
Roller guide ring

Setting Up Your Microwave Oven

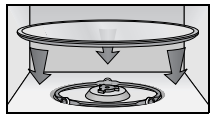
1. Place the oven on a flat, sturdy surface and plug the cord into a grounded outlet. once plugged in, the display on your oven will show:



   Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the side of the oven.
2. Open the oven door by pulling on the handle.
3. Wipe the inside of the oven with a damp cloth.
4. Place the pre-assembled ring in the indentation in the center of the oven.

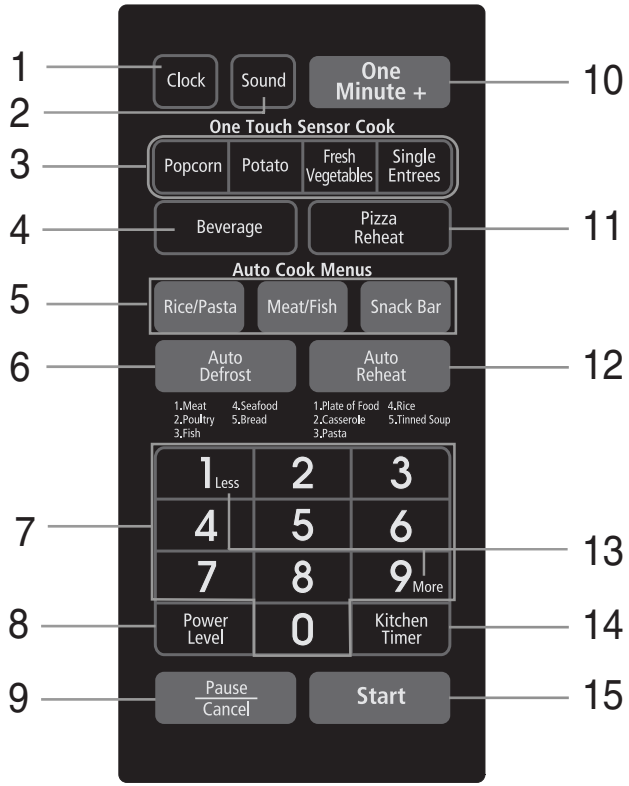


5. Place the glass tray on top of the ring so that the three glass tabs in the center of the tray fit securely into the tabs on the floor of the oven.)



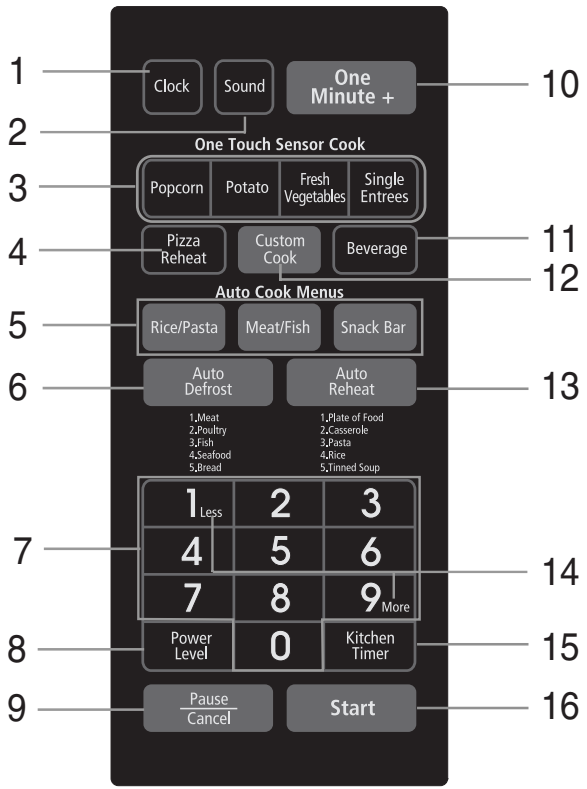
Your New Microwave oven

Control Panel Buttons (Model: ME6124W, ME6124ST)



1. Clock
2. Sound
3. One Touch Sensor Cook Buttons
4. Beverage(INSTANT COOK)
5. Auto Cook Menus
6. Auto Defrost
7. Number Button
8. Power Level
9. Pause/Cancel
10. One Minute +
11. Pizza Reheat (INSTANT COOK)
12. Auto Reheat
13. More/Less
14. Kitchen Timer
15. Start

(Model: ME6144W, ME6144ST)



1. Clock
2. Sound
3. One Touch Sensor Cook Buttons
4. Pizza Reheat (INSTANT COOK)
5. Auto Cook Menus
6. Auto Defrost
7. Number Button
8. Power Level
9. Pause/Cancel
10. One Minute +
11. Beverage (INSTANT COOK)
12. Custom Cook
13. Auto Reheat
14. More/Less
15. Kitchen Timer
16. Start

Your New Microwave oven

Table of Content

Safety 2
Safety Precautions 2
Installing Your Microwave Oven 3
How a Microwave Oven Works 4
Your New Microwave oven 4
Checking Parts 4
Setting Up Your Microwave Oven 4
Control Panel Buttons 5
Table of Content 6
Operation 6
Setting the Clock 6
Using the Pause/Cancel Button 6
Using the One Minute + Button 6
Using the Sensor Cook Buttons 6
Sensor Cooking Guide 7
Using the Instant Cook Buttons 7
Using the Rice/Pasta Buttons 7
Using the Meat/Fish Buttons 8
Using the Snack Bar Button 9
Defrosting Automatically 9
Reheating Automatically 9
Setting and Using the Custom Cook Button 10
Programming the Custom Cook button 10
Using the Custom Cook button 10
Setting Cooking Times & Power Levels 10
Demonstration Mode 10
Using the More/Less Buttons 10
Switching the Beeper On/Off 10
Using the Kitchen Timer 10
Setting the Child Protection Lock 10
Cooking Instructions 11
Cooking Utensils 11
Cooking Techniques 11
General Tips 11
Auto Sensor Cook 12
Utensils & Cover For Sensor Cooking 12
Important 12
Cooking Guide 12
Auto Defrosting Guide 13
Recipes 14
Appendix 15
Troubleshooting Guide 15
Care and Cleaning 15
Error Message 15
Specifications 16

Operation

Setting the Clock

1. Press the **Clock** button. The “ENTER” and “TIME” indicators flash.
2. Use the number buttons to enter the current time. You must press at least three numbers to set the clock. If the current time is 5:00 enter, 5,0,0.
3. When 5 seconds has elapsed, “ENTER” indicator flash and “Cloc” will be displayed.
4. Press **Clock** again. A colon will blink, indicating that the time is set.
   If there is a power interruption, you will need to reset the clock.
   *You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** button.*

Using the Pause/Cancel Button

The **Pause/Cancel** button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven’s cooking cycle, so that you can check the food.

- To pause the oven during cooking: press **Pause/Cancel** once. To restart, press **Start**.
- To stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: press **Pause/Cancel** twice.
- To correct a mistake you have just entered: press **Pause/Cancel** once, then re-enter the instructions.

Using the One Minute + Button

This button offers a convenient way to heat food in one minute increments at the High power level.

1. Press the **One Minute+** button once for each minute you wish to cook the food. For example, press it twice for two minutes. The time will display, and the oven starts automatically.
   *Add minutes to a program in progress by pressing the **One Minute+** button for each minute you want to add.*

Using the Sensor Cook Buttons

By actually sensing the steam that escapes as food heat, this feature automatically adjusts the oven’s heating time for various types and amounts of precooked food. All food should be precooked and at refrigerator temperature.

1. Press the **Sensor Cook** button corresponding to the food you are cooking (**Popcorn**, for example). The display shows “ ” and your microwave oven will begin cooking automatically.
   When cooking popcorn, wait at least five minutes between each bag to avoid overheating the glass tray. If you want to check the current time while cooking is in progress, press the **Clock** button.

Operation

Sensor Cooking Guide

- Follow the instructions below when sensor cooking different types of food.

Food	Amount	Procedure
Popcorn	85g - 100g 1 package	Use only one microwave-only bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening hot bag from oven. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Potatoes	1 to 6 EA.	Prick each potato several times with fork. Place on turntable in spoke-like fashion. Let stand 3-5 min. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Fresh Vegetables	1 to 4 cups	Place fresh vegetables in microwave-safe dish and add 2 Tbsp of water. Cover with microwave safe plastic wrap or lid. (Using the glass cover gives the best results.) If using plastic wrap be sure to leave a small opening near the edge of dish for ventilation. Remove vegetable from oven let sit covered for 2 minutes, stir or serve. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Single Entrees	220g - 400g	Remove food from outer wrapping and follow box instructions for covering and standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.

Using the Instant Cook Buttons

1. Press the **Instant Cook** button corresponding to the food you are cooking (**Beverage**, for example). The display shows the first serving size. ("ENTER" and "QTY." will flash):
2. Press the button repeatedly to select the serving size you want. The display will cycle through all available serving sizes. Once you select the correct serving size, the microwave will begin cooking automatically.
   When the cooking time is over, the oven will beep. The oven will then beep every minute.

Item	Weight	Remarks
Beverage	½ cup 1 cup 2 cups	• Use measuring cup or mug ; do not cover. • Place the beverage in the oven. • After heating, stir well.
Pizza reheat	1 Slice 2 Slices 3 Slices 4 Slices	• Put the pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice towards the outside edge of the plate. • Do not let slices overlap. Do not cover. • Before serving, let stand 1-2 min.

Using the Rice/Pasta Buttons

1. Press the **Rice/Pasta** button corresponding to the food you are cooking. The display shows "A-1"(item code).
   Press the **Rice/Pasta** button repeatedly to select the item you want.(Refer to the **Rice/Pasta Chart** below)
2. Press the **Number 1** or **2** , **3** button to select the serving size you want. (Refer to the **Rice/Pasta Chart** below for the serving)
3. Press **Start** button to begin cooking.

Rice/Pasta Chart

Code	Item	Weight	Initial Temperature	Remarks
A-1	White Rice	1-2 serves	Rice:Room Water:Room	Wash rice with cold water until water runs clear. Place the rice and water in a microwave-safe rice cooker or round glass Pyrex dish with a lid and after cooking allow rice to stand without removing lid. Stand rice for 3-5 minutes and stir to separate grains. 1 Serv. / 2 Serv. Rice: 100g / 200g Water: 250ml / 375ml
A-2	Dry Pasta	1-2 serves	Water: boiling water	Place dry pasta into microwave-safe rice coo-ker or bowl or round Glass Pyrex dish breaking if necessary to fit - without lids on and cook uncovered. After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 minutes. Stir and serve. 1 Serv. / 2 Serv. Pasta: 100g / 200g Water: 3cups / 5cups
A-3	Frozen Pasta	1-2 serves	Water: boiling water	Place frozen pasta into microwave-safe rice cooker or bowl or round Glass Pyrex dish without lids on and cook uncovered. After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 minutes. Stir and serve. 1 Serv. / 2 Serv. Pasta: 125g / 250g Water: 3cups / 5cups
A-4	Fresh Pasta	1-2 serves	Water: boiling water	Place fresh pasta into microwave-safe rice cooker or bowl or round Glass Pyrex dish without lids on and cook uncovered. After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 minutes. Stir and serve. 1 Serv. / 2 Serv. Pasta: 125g / 250g Water: 3cups / 5cups
A-5	Spaghetti	1-2 serves	Water: boiling water	Place dry spaghetti into microwave-safe rice cooker or bowl or round Glass Pyrex dish breaking if necessary to fit - without lids on and cook uncovered. After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 minutes. Stir and serve. 1 Serv. / 2 Serv. Spaghetti: 100g / 200g Water: 3cups / 5cups
A-6	2 Minute noodle	1-3 serves	Water: boiling water	Break noodle cake and place into a microwave-safe large bowl. Pour boiling water over noodles and cook uncovered. After oven beeps at half cooking time, stir well and press start to continue. After cooking and then standing time of two minutes, stir and serve. 1 Serv. / 2 Serv. / 3 serv. Noodle: 1 packet / 2 packets / 3 packets Water: 500 ml / 1000 ml / 1500 ml
A-7	Porridge	1-2 serves	Porridge oats: Room Water&milk: Cold	Place dry porridge oats and water or milk in a microwave safe bowl and cook uncovered. After oven beeps, stir the oats well and press start to continue. After cooking, stir well and top with brown sugar or honey. 1 Serv. / 2 Serv. Oats: 35g / 70g Water & Milk: 185 ml / 375ml

ME6144ST_XSG-03319A-02_EN.fm Page 8 Monday, June 7, 2010 9:45 AM

Operation

Using the Meat/Fish Buttons

1. Press the **Meat/Fish** button corresponding to the food you are cooking. The display shows “A-1”(item code).
   Press the **Meat/Fish** button repeatedly to select the item you want.(Refer to the **Meat/Fish Chart** below)
2. Press the **Number 1** or **2** , **3** button to select the serving size you want.
   (Refer to the **Meat/Fish Chart** below for the serving)
3. Press **Start** button to begin cooking.

Meat/Fish Chart

Code	Item	Weight	Initial Tempe-rature	Remarks
A-1	Chicken Breast	200-250g 300-350g 400-450g	Refrige rated	Select fresh chicken breasts, score, insert 3-4 cuts with a sharp knife along breast and cook plain or firstly marinate with you favo-rite flavor for two hours or overnight covered in the refrigerator. Or sprinkle breasts with soy sauce or lemon juice or your favorite shaker herbs salt or pepper. Then cover breasts with baking paper tucked in on plate or in Pyrex dish and cook. At half cooking time oven will beep turn breast(s) over and press start to continue. After cooking stand breast(s) for 3-5 minutes. Serve.
A-2	Fish Fillet	150-200g 250-300g 350-400g	Refrige rated	Select fresh fish fillets and cook plain or marinate with you favorite seafood marin-ade for two hours or overnight covered in the refrigerator. Or sprinkle fillets with lemon juice or your favorite shaker herbs especially lemon pepper seasoning, salt or pepper. Then cover fillets with baking paper tucked in on plate or in Pyrex dish and cook. After cooking stand fillets(s) for 3 minutes. Serve.

Meat/Fish Chart

Code	Item	Weight	Initial Tempe-rature	Remarks
A-3	Sea Food	150-200g 250-300g 350-400g	Refrig-erated	Select fresh seafood and set out on microw-avesafe plate or Pyrex dish. Sprinkle with lemon juice or salt if desired, cover seafood with baking paper eg. Glad Bake - tucked in around and cook. After cooking stand seafood for 3 minutes. Serve.
A-4	Casserole	1 dish	Refrig-erated	Ingredients For casserole. 2 medium carrots (85g to 110g Before peeling), 2 medium onions(110g to 140g. Before peeling), 2 medium potatoes(165g to 195g before peeling), 450 ground chuck beef, teaspoon salt, cup water, teaspoon pepper. Peel and slice vegetables into inch thick slices, Form beef into 12 small, flat pattie using the 2-inch Reynolds Brass Ring. Flattern patties. In 2-quart casserole, layer half of beef patties, half of carrots, half of onions, and half of potatoes. Springkle with salt and pepper. Repeat layers, making sure that top layer of beef patties is completely covered with vegetables. Add water. Press layer down into casserole. Cover. After cooking stand casserole for 5 minutes. Serve.
A-5	Bacon	100-125g 200-225g 300-325g	Refrig-erated	Select fresh bacon rashers from your butcher, deli or supermarket. Place on the absorbent paper towel on microwavesafe plate or Pyrex dish and cover with another piece of paper towel and cook. Serve.
A-6	Meatball	1 dish	Refrig-erated	Ingredients For Meat Balls. 450 g ground beef,cup chopped onion,1 egg beaten, 1 teaspoon salt, teaspoon pepper and 2 tabl-espoons water.Combine all ingredients and mix well. Shape into 20 x (25mm) meat balls. Place meat balls in utensil. Cover with microwave cling wrap turning back one corner of the wrap by about 50mm to vent. Cook. After cooking, stand meat balls for 5 minutes. Serve.
A-7	Meat loaf	1 dish	Refrig-erated	Ingredients For meat loaf. 675g ground chuck beef, cup fine dry bread crumbles, cup chopped onion, cup chopped green pepper, 1 cup milk,1 egg, 2 tablespoons ketchup, teaspoon pepper, cup teaspoon salt. Combine all ingredients: mix well. Pack meat mixture firmly in loaf dish: smooth out top. Cover with plastic wrap, turning back one corner about 2 inch-es to vent. Place in oven parallel to front of oven. After cooking stand casserole for 5 minutes. Serve

Operation

Using the Snack Bar Button

1. Press the **Snack Bar** button corresponding to the food you are cooking. The display shows “A-1”(item code).
   Press the **Snack Bar** button repeatedly to select the item you want.(Refer to the **Snack Bar Chart** below)
2. Press the **Number 1** or **2** , **3** button to select the serving size you want. Only **the 1** button(serving) is available for TORTILLA
   (Refer to the **Snack Bar Chart** below for the serving)
3. Press **Start** button to begin cooking.

Snack Bar Chart

Code	Item	Weight	Initial Temperature	Remarks
A-1	Tortilla	400g	Refrigerated	Cut top off tortilla bag, remove moisture sachet and place bag of tortilla directly in center of microwave turntable. Heat. Use heated tortilla immediately as required.
A-2	Chicken wings	4-5 PCS 8-10 PCS	Refrigerated	Place wings around plate, spoke-fashion. Cover with wax paper.
A-3	Frozen Pie	50-60g 100-110g 150-160g	Frozen	Place frozen party pies into microwave oven on microwave-safe plate or Pyrex dish uncovered. Heat. After cooking stand pies for 1 minute. Serve.
A-4	Baby Food	70g 110g 170g	Room	Remove metal top from room temperature jars of baby food. Remove plastic lid and metal lid from cups of baby food replace lid, discarding metal lid. Place jar cup in center of turntable and microwave on high power until temperature is reached. Stir well. Serve. The More/Less key cannot be used with the baby food key.
A-5	Garlic Bread	200g 400g 600g	Refrigerated	Remove garlic bread sticks from packaging and place into microwave oven on microwave-safe plate or Pyres dish. Heat. After cooking stand garlic bread sticks for 3 minutes to melt butter in centre completely. Serve.
A-6	Chicken Nuggets	4 PCS 8 PCS	Refrigerated	Put a paper on top of plate and arrange nuggets in spoke fashion on paper towel. Do not cover. Let stand 1 min.
A-7	Potato Wedge	4 PCS 8 PCS	Room	Cut potato into 4 even wedges. scoop or out potato flesh, leaving about 1.4 inch of skin. Place skins in spoke fashion around plate, Sprinkle with bacon, onions and Cheese. Microwave on High power for until cheese is melted.

Defrosting Automatically

To thaw frozen food, set the weight of the food and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

1. Press the **Auto Defrost** button. The display shows “1”.
   (“ENTER” and “kg” will flash).
2. To set the type of your food, press the **Auto Defrost** button repeatedly. You can also use the number buttons to enter the weight of the food directly.
   It is possible to set up to a maximum of 2 kg(except to bread).
3. Press the **Start** button. The display will show cooking time during defrosting, the oven will beep to let you know to turn the food over.
4. Open the oven door, and turn the food over.
5. Press the start button to resume defrosting.

• ***See page 13 for the Auto Defrosting Guide.***

Reheating Automatically

To reheat food, select the type of dish and the number of servings you want to reheat, and the microwave automatically sets the reheating time.

1. Press the **Auto Reheat** button repeatedly to select the type of dish you wish to reheat. The initial serving size for each dish is one serving.
   You can select up to four cups for casseroles and pasta, Rice tinned reheat. Only one serving is available for a plate of food.
   The display shows the dish and quantity you have chosen.
2. Use the number buttons to increase the serving size. **For example, for three servings, press the 3 button(Refer to the Auto Reheat Chart below for the servings).** The display shows the number of servings you have selected:
3. Press the **Start** button. The display will show Cooking Time.

Auto Reheat Chart

Item	Code	Weight	Remarks
Plate of food	A-1	1 serving	• Use only pre-cooked, refrigerated foods. • Cover plate with vented plastic wrap or wax paper. • Contents - 85-110 g meat, poultry or fish (up to 170 g with bone) - ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) - ½ cup vegetables (about 85-110 g)
Casserole	A-2	1-4 Cups	• Use only refrigerated foods. • Cover with lid or vented plastic wrap. • Stir foods well before serving.
Pasta Reheat	A-3		
Rice Reheat	A-4		
Tinned Soup	A-5		

Operation

Setting and Using the Custom Cook Button

(ME6144W/ME6144ST Only)

The Custom Cook button memeoizes the time and power setting for a particular food.

Programming the Custom Cook button

1. Press the **Custom Cook** button. Press the button twice to delete the previous Custom setting. The display shows “ENTER” and “COOK”, “TIME” will flash.
2. Use the **Number** buttons to enter the amount of cooking time. The display will show the amount of time you have set.
3. Press **Power Level** and use the **Number** buttons to enter the power level. The display will show the power level you have set and The display will show “CUST”. You can set the power level from 0 to 9

1 = Warm	6 = Simmer
2 = Low	7 = Medium High
3 = Defrost	8 = Reheat
4 = Medium Low	9 = Sauté
5 = Medium	0 =High

4. Press the **Custom Cook** button again. The display will read you setting are now stored in the oven’s memory.

Using the Custom Cook button

Press the Custom button after memorizing a recipe, the press **Start** button. You can check the power level while cooking is in progress by pressing the **Power Level** button.

Setting Cooking Times & Power Levels

Your microwave allows you to set up to two different stages of cooking, each with its own time length and power level. The power level button lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (0).

One-stage Cooking

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set to High. If you want to set the power to any other level, you must set it using the **Power Level** button.

1. Use the number buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too. **For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0 .**
2. If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** button, then use the number buttons to enter a power level.

Power Levels:

1 = PL:10	(Warm)	6 = PL:60	(Simmer)
2 = PL:20	(Low)	7 = PL:70	(Medium High)
3 = PL:30	(Defrost)	8 = PL:80	(Reheat)
4 = PL:40	(Medium Low)	9 = PL:90	(Sauté)
5 = PL:50	(Medium)	0 = PL:Hi	(High)

3. Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press **Pause/Cancel** before you press **Start**, and re-enter all of the instructions.

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

Multi-stage Cooking

1. Follow steps 1 and 2 in the “One-Stage Cooking” section on the previous page.
   *When entering more than one cooking stage, the **Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered.*
   *To set the power level at High for a stage of cooking, press the **Power Level** button twice.*
2. Use the number buttons to set a second cooking time.
3. Press the ***Power Level*** button, then use the number buttons to set the power level of the second stage of cooking.
4. Press **Start** to begin cooking.

You can check the Power Level while cooking is in progress by pressing the ***Power Level*** button.

Demonstration Mode

You can use the Demonstration Mode to see how your microwave oven operates without the oven heating.

1. Press the 0 button and the 1 or 3 button almost at the same time.
   To turn demo mode off, repeat step 1 above.

Using the More/Less Buttons

The **More/Less** buttons allow you to adjust pre-set cooking times. They only work in the **Rice/Pasta, Meat/Fish, Snack Bar, Auto Reheat, Pizza Reheat, Beverage or Time Cook, Kitchen Time modes**. Use the **More/Less** button only after you have already begun cooking with one of these procedures.

The **More/Less** feature cannot be used with the **Sensor Cook** button.

The **More/Less** key cannot be used with the **Auto defrost** key.

1. To ADD more time to an automatic cooking procedure: Press the **More**(9) button.
2. To REDUCE the time of an automatic cooking procedure: Press the **Less**(1) button.
   *If you wish to increase/decrease in **Time Cook, Kitchen Time mode** by 10sec, press the More(9) or Less(1) button.*

Switching the Beeper On/Off

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Sound** button. The display shows “ON”. (“START” will flash)
2. Press the **Sound** button to turn the volume off. The display shows: “OFF”.(“START” will flash)
3. Press **Start.** The display returns to the time of day.

Using the Kitchen Timer

1. Press the **Kitchen Timer** button.
2. Use the **Number** buttons to set the length of time you want the timer to run.
3. Press **Start** to begin Kitchen Timer.
4. The display counts down and beeps when the time has elapsed.
   Note: The microwave does not turn on when the Kitchen timer is used.

Setting the Child Protection Lock

You can lock your microwave oven so it can’t be used by unsupervised children.

1. Hold the “**0**” button and then press the “**2**” button. The display shows “Loc”.
   At this point, the microwave oven cannot be used until it is unlocked. To unlock it, repeat step 1 above.

Cooking Instructions

Cooking Utensils

Recommended Use

- **Glass and glass-ceramic bowls and dishes** — Use for heating or cooking.
- **Microwavable browning dish** — Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- **Microwavable plastic wrap** — Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Wax paper** — Use as a cover to prevent spattering.
- **Paper towels and napkins** — Use for short-term heating and covering; they absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- **Paper plates and cups** — Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- **Thermometers** — Use only those labeled “Microwave Safe” and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

Limited Use

- **Aluminum foil** — Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware** — Use these if they are labeled “Microwave Safe”. If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- **Plastic** — Use only if labeled “Microwave Safe”. Other plastics can melt.
- **Straw, wicker, and wood** — Use only for short-term heating, as they can be flammable.

Not Recommended

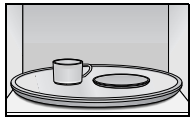
- **Glass jars and bottles** — Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
- **Paper bags** — These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups** — These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers** — Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.

  Metal utensils — *These can damage your oven. Remove all metal before cooking.*

Testing Utensils

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:

1. Fill a 1 cup glass measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.



2. Press the **One Minute +** button once to heat them for one minute at High power. The water should be warm and the dish you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

Cooking Techniques

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding Moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

General Tips

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin such as potatoes or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat from the food is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.
- Making candy in the microwave is not recommended as candy can heat to very high temperatures. Keep this in mind to avoid injury.

Cooking Instructions

Auto Sensor Cook

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of moistures generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of moistures are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these moistures from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the moistures generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- The More/Less function pad is used to increase or decrease cooking time. You should use this function to adjust the degree of cooking to suit your personal taste.

Utensils & Cover For Sensor Cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- It its not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Moisture resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
- This oven is designed for household use only.

Cooking Guide

Guide for Cooking Meat in Your Microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Roast Beef Boneless Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 8-12 min. / 0.5 kg for 50°C - Rare 9-13 min. / 0.5 kg for 55°C - Medium 10-15 min. / 0.5 kg for 65°C - Well Done **Power Level:** High(0) for first 5 min., then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.
Pork Boneless or bone-in Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 12-16 min. / 0.5 kg for 70°C Well Done **Power Level:** High(0) for first 5 min., then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with vented plastic wrap. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.

Guide for Cooking Poultry in Your Microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Whole Chicken Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 7-10 min. / 0.5kg 80°C **Power Level:** Medium High(7).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	**Cooking Time:** 7-10 min. / 0.5kg 80°C dark meat 75°C light meat **Power Level**: Medium High(7).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.

Cooking Instructions

Guide for Cooking Seafood in Your Microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.Guide for

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Steaks Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 7-11 min. / 0.5 kg **Power Level:** Medium-High(7).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 min.
Fillets Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 4-8 min. / 0.5 kg **Power Level**: Medium-High(7).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 min.
Shrimp Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 4-6½ min. / 0.5 kg **Power Level**: Medium-High(7).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 min.

Cooking Eggs in Your Microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for Cooking Vegetables in Your Microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

Auto Defrosting Guide

- Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Code	Item	Weight	Initial Temperature	Remarks
1	Meat	100-2000g	20-60 mins	Shield the sdges with aluminium foil. Turn the meat over, when the over beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2	Poultry	100-2000g	20-60 mins	Shield the leg and wing tios with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole shicken as well as for chicken portions.
3	Fish	100-2000g	20-50 mins	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4	Sea Food	100-2000g	20-50 mins	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for shrimp, prawn shell fish, clarn.
5	Bread Cake	100-700g	5-30 mins	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stoppde, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, slicde or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

Notes

Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals have thawed. Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

Cooking Instructions

Recipes

Beef and Barley Stew

675 g beef stew cubes, cut into ½-inch pieces
½ cup chopped onion
2 Tbs. all-purpose flour
1 Tbs Worcestershire sauce
1 can (380-405g) beef broth
2 medium carrots, cut into ½-inch slices (about 1 cup)
½ cup barley
1 bay leaf
¼ tsp. pepper
1 pkg. (250-280g) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine beef, onion, flour, and Worcestershire; mix well. Cover with lid. Cook at High(0) for 6 to 8 minutes until beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaf, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaf before serving.

Makes 6 servings.

Broccoli and Cheese Casserole

¼ cup butter or margarine
¼ cup chopped onion
1½ Tbs. flour
½ tsp. salt
¼ tsp. dry mustard
1/8 tsp. pepper
1½ cups milk
¼ cup chopped red pepper
225g (2 cups) cheddar cheese, shredded
1 pkg. (250-280g) frozen chopped broccoli, thawed
4 cups cooked spiral shaped pasta (225g dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High(0) for 1 to 2 minutes until onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High(0) for 30 to 60 seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High(0) for 2 to 3 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High(0) for 4 to 6 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving.

Makes 6 servings.

Warm Potato Salad

900g small red potatoes, cut into ½-inch pieces
4 slices bacon (uncooked), cut into ½-inch pieces
¼ cup chopped onion
2 tsp. sugar
1 tsp. salt
1 tsp. flour
½ tsp. celery seed
1/8 tsp. pepper
2½ Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine potatoes and ¼ cup water. Cover with lid. Cook at High(0) until potatoes are tender (7-10 min.); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook bacon at High(0) until crisp (2½-3½ min.); stir once. Place bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn back a corner to vent steam. Cook at High(0) until tender (1½-2½ min.); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High(0) until mixture boils (30-40 sec.). Stir in vinegar and ½ cup water. Cook at High(0) until liquid boils and thickens slightly (1-2 min.); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well.

Makes 6 servings.

Black Bean Soup

1 cup chopped onion
1 clove garlic, minced
2 cans (420g each) black beans, drained
1 can (390-450g) stewed tomatoes, chopped
1 can (385-405g) chicken broth
1 can (195-240g) corn
1 can (110g) chopped green chilies
1-2 tsp. ground cumin, or to taste

1. Place onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High(0) for 2 to 4 minutes until tender.
2. Add one can of beans, mash beans with a fork. Add remaining ingredients; mix well.
3. Cook uncovered, at High(0) for 10 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving.

Makes about 2 quarts.

ME6144ST_XSG-03319A-02_EN.fm Page 15 Monday, June 7, 2010 9:45 AM

Appendix

Troubleshooting Guide

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press Cancel twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display " 88:88 " Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 10A amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

Care and Cleaning

- Follow these instructions to clean and care for your oven.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at **High** power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

Error Message

- If "Error1" and "Error3" are displayed, please let oven cool for at least 5 minutes. If these messages are displayed frequently, please call our service line.
- If you open the door on the way to sensing, "Error4" will be displayed.
- If "Error2" is displayed, please call our service line immediately.

If you have a problem you cannot solve, Contact your local dealer or SAMSUNG after - sales service

Appendix

Specifications

Model Number	ME6124W / ME6124ST
Oven Cavity	1.2 cu.ft
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave	1550 Watts
Power Output	1000 Watts (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Outside Dimensions	523 (W) X 297 (H) X 415 (D)
Oven Cavity Dimensions	368 (W) X 229 (H) X 396 (D)
Weight Net	15.5 kg

Model Number	ME6144W / ME6144ST
Oven Cavity	1.4 cu.ft
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave	1550 Watts
Power Output	1000 Watts (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Outside Dimensions	555 (W) X 313 (H) X 439 (D)
Oven Cavity Dimensions	375 (W) X 249 (H) X 408 (D)
Weight Net	18.0 kg

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BAHRAIN	8000-4726	www.samsung.com
Egypt	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
Morocco	080 100 2255	
Oman	800-SAMSUNG (726-7864)	
Saudi Arabia	9200-21230	
Turkey	444 77 11	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	